



Leite & Queijos

REVISTA DA ASSOCIAÇÃO DAS PEQUENAS E MÉDIAS INDÚSTRIAS DE LATICÍNIOS DO RIO GRANDE DO SUL

Ano XIV | Edição 60



Fechamento autorizado. Pode ser aberto pelos Correios



QUANDO AS ÁGUAS BAIXAM, **A FORÇA RESSURGE**

Miralac e Sans Souci compartilham como enfrentaram as enchentes no RS e se reergueram com união, estratégia e coragem

Entrevista Ciência e estratégia na nova fase da pesquisa para a atividade leiteira da Embrapa Pelotas. Ciência e estratégia na nova fase da pesquisa para a atividade leiteira da Embrapa Pelotas

Mercado Ciclos de Juros e a Atividade Leiteira no Brasil

Gestão Rural Nota Fiscal Eletrônica será obrigatória para todos os produtores de leite: o que muda e como se preparar

URETOP®

LINHA DE PISOS INDUSTRIAIS PARA LATICÍNIOS



Revestimento monolítico para pisos, indicado para proporcionar grandes resistências química, mecânica e térmica, facilidade de limpeza e adequação à legislação sanitária nacional.

PRINCIPAIS BENEFÍCIOS:

- Monolíticos, antimicrobianos e antibactericidas
- Aceitam o uso de agentes de limpeza sem afetar o revestimento
- Permitem a incidência direta de água quente e abrasivos
- Proporcionam a impermeabilização do piso

Quer as melhores soluções em pisos industriais para o seu negócio?

Entre em contato pelo telefone, ou acesse nosso site.



Av. Frederico Augusto Ritter, 3670
Cachoeirinha/RS

51 3471 1289
www.builder.ind.br

DO CAMPO À INDÚSTRIA: CIÊNCIA, GESTÃO E INSPIRAÇÃO NO LEITE BRASILEIRO



Crédito: Arquivo Pessoal

Chegamos à 60ª edição da nossa revista Leite & Queijos, reafirmando, com ela, nosso compromisso com informação de qualidade, incentivo ao conhecimento técnico e valorização dos protagonistas da cadeia leiteira nacional.

Nesta edição, temos a honra de entrevistar a doutora Maíra B. Zanela, pesquisadora da Embrapa e atual coordenadora do GT Leite da Embrapa Clima Temperado. Sua visão sobre ciência, estratégia e os novos rumos da pesquisa leiteira em Pelotas (RS) inspira e mostra o quanto a inovação e a transformação estão em movimento.

Na área jurídica e tributária, trazemos reflexões e atualizações essenciais. O especialista Silvio Borba analisa os impactos da reforma tributária no agronegócio, enquanto a advogada Isadora Sandri traz informações sobre a NR-1 e os desafios que a norma impõe às empresas rurais.

Falando de mercado, o professor André Simões, da UEMS, nos brinda com uma análise aprofundada sobre os ciclos de juros e seus efeitos na atividade leiteira, um conteúdo indispensável para quem planeja com responsabilidade.

Tecnologia também tem seu espaço garantido. Apresentamos a Whey do Brasil Alimentos S.A., recém-inaugurada em Palmeira das Missões. Uma planta moderna, fruto da união de forças dos laticínios gaúchos, que posiciona o Brasil entre os grandes da América Latina nesse setor. Complementando, a professora Neila Richards (UFSM) compartilha um artigo especial sobre os benefícios do *whey protein* para a saúde humana, com ênfase em processamento, nutrição e funcionalidade.

A capa desta edição emociona e inspira: conta a trajetória de superação das empresas Miralac e Sans Souci, que enfrentaram as enchentes no RS e seguem firmes, simbolizando a resiliência do nosso setor.

No campo, o zootecnista Guilherme Poletti expõe orientações técnicas sobre como potencializar a produção de leite e sólidos, destacando práticas inspiradas no modelo neozelandês. Já na seção de gestão rural, conversamos com a Secretaria da Fazenda do RS sobre a obrigatoriedade da Nota Fiscal Eletrônica para todos os produtores de leite, um tema urgente e relevante.

Com conteúdo rico e propósito claro, cada página desta revista é um convite à reflexão, ao aprendizado e à valorização da cadeia produtiva do leite. A APIL segue trabalhando intensamente para representar e fortalecer nossos produtores, indústrias e parceiros. Boa leitura!

Humberto Doering Brustolin
Presidente da APIL

A revista Leite&Queijos é uma publicação semestral (julho de 2025) da



Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (APIL)
CNPJ sob nº 04.889.631/0001-64
Av. Celina Chaves Kroeff, s/n, Parque de Exposições Assis Brasil, Quadra 19,
Bairro Novo Esteio - CEP: 93270-530 - Esteio/RS
(51) 99504 0183
secretaria@apilrs.com.br
www.apilrs.com.br

DIRETORIA:

Presidente:
Humberto Döering Brustolin
Vice-Presidente:
Daniel Cichelero
2º Vice-Presidente:
Ricardo Augusto Stefanello
Diretor Secretário:
Norton Alexandre Favretto
Vice-Diretor Secretário:
Gian Carlos Beal
Diretor Financeiro:
Fernando Henrique Zimmermann
Vice-Diretor Financeiro:
Alessandra Hollmann

ASSESSORES DE DIRETORIA:

Diretor de Relações Institucionais:
Wladimir Pedro Dall'Bosco
Coordenadora de Marketing:
Gabriela Mattes Brustolin
Assessoria Jurídica:
Magali Ferrari



CONSELHO EDITORIAL:

Gabriela Mattes Brustolin - Publicitária e Coordenadora de Marketing da APIL
Osmar Redin - Consultor em Agronegócio
Maria Regina Fachinnetto Rodrigues - Secretária Executiva da APIL
Neila Richards - Professora da UFSM, Líder do Grupo de Pesquisa Tecnologia de Látexes Especiais do CNPq e Membro do Conselho Técnico da APIL
Delvania Gonçalves da Silva - Coordenadora do Conselho Técnico da APIL
José Renato Coimbra - 1º presidente da APIL
Jeferson Farias - Originar Consultoria e Assessoria

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO

Publicitária responsável: Raquel Aparecida Falibuski

Projeto gráfico e editoração: Liziani Mesnerovicz

Revisão: Miriam Sobieszczanski

As informações e conceitos publicados em artigos assinados por colaboradores e anúncios publicitários são de inteira responsabilidade dos seus autores, não expressando, necessariamente, a opinião da Revista Leite&Queijos.

Tiragem desta edição: 10.000 exemplares

Impressão: Comunicação Impressa

NESTA EDIÇÃO



CAPA

Quando as águas baixam, a força ressurge. Miralac e Sans Souci compartilham como enfrentaram as enchentes no RS e se reergueram com união, estratégia e coragem.

21

ENTREVISTA

Ciência e estratégia na nova fase da pesquisa para a atividade leiteira da Embrapa Pelotas



MERCADO

Ciclos de Juros e a Atividade Leiteira no Brasil

12

27

GESTÃO RURAL

Nota Fiscal Eletrônica será obrigatória para todos os produtores de leite: o que muda e como se preparar.



09 Tributação

Reforma tributária e o agronegócio: entre avanços e novos desafios.

11 Tributação

NR-1: o novo campo minado das empresas.

16 Tecnologia

Whey do Brasil Alimentos S.A. é inaugurada em Palmeira das Missões e simboliza união histórica entre laticínios gaúchos.

18 Artigo Especial

Whey protein: benefícios para a saúde humana – processamento, nutrição e funcionalidade.

25 Campo

Potencializando a produção de leite e sólidos: o sistema de produção, modelo de assistência técnica da Nova Zelândia e aspectos importantes na nutrição.

29 APIL Em Foco

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL.

31 Ações APIL

Espaço destinado para apresentar o trabalho da diretoria APIL.

32 Ações APIL

APIL e investidores da Whey do Brasil cobram medidas urgentes do Estado para salvar a produção de leite no RS.

33 Tour APIL

Diretoria APIL promove roteiro de visitas a associados.

34 Painel

APIL dá boas-vindas para novos associados.

35 Fenasul Expoleite 2025

APIL participa da Fenasul Expoleite 2025 e apresenta programação especial para associados e convidados.

36 Destaque Associados

APIL destina espaço para valorizar as conquistas de seus associados.

37 14º Encontro APIL

Acompanhe como foi o 14º Encontro APIL.

CONTABILIDADE ALIADA AO SEU AGRONEGÓCIO

CONHECIMENTO, INOVAÇÃO
E RESULTADOS DE QUEM É
ESPECIALISTA NO ASSUNTO

(54) 3461 2500 | (54) 3461 3220

Av Ivo Tramontina, 757 - sala 01
Centro - Carlos Barbosa/RS - www.ektos.com.br
grasiela@ektos.com.br

>
ektos
CONTABILIDADE

15
Anos





Indústria de Maquinas e Equipamentos Ltda.

AMV Industrial oferece máquinas e equipamentos desenvolvidos com qualidade e competitividade, preservando o meio ambiente e proporcionando aos nossos clientes, parceiros e colaboradores resultados satisfatórios.

Atendemos as normas nacionais produzindo equipamentos conforme a necessidade de cada cliente, garantindo qualidade e segurança nos processos de fabricação de produtos para a linha alimentícia.

A ampla experiência na produção de equipamentos em inox, torna a AMV Industrial uma parceira importante para as indústrias. Oferecemos um atendimento de credibilidade e empatia onde você encontra preço justo e profissionais treinados para realizar os melhores serviços.

Fabricamos e projetamos instalações de equipamentos para as linhas completas de laticínios. Estamos entre as melhores na questão de prestação de serviços e fabricação de maquinas e equipamentos para as indústrias.

Fone: +55 49 3323-7710

www.amvindustrial.com.br



CIÊNCIA E ESTRATÉGIA

NA NOVA FASE DA PESQUISA PARA A ATIVIDADE LEITEIRA DA EMBRAPA PELOTAS

Crédito: Arquivo Pessoal



Doutora, pesquisadora da Embrapa e atual coordenadora do GT Leite (Grupo de Trabalho em Leite) da Embrapa Clima Temperado, Maira B. Zanela tem-se destacado por sua atuação técnica e estratégica na reestruturação da pesquisa para a atividade leiteira dentro da unidade da Embrapa em Pelotas (RS). Em um momento de transformações no setor e na forma como a pesquisa agropecuária se organiza, Maira lidera uma equipe multidisciplinar voltada para fortalecer a inovação, a sustentabilidade e a integração com os produtores e parceiros do setor.

Nesta entrevista, Maira compartilha os objetivos, os desafios e as perspectivas da nova estrutura de pesquisa do Programa Leite Seguro da Embrapa Pelotas, além de destacar como a ciência, a gestão colaborativa e o diálogo com o campo serão os pilares dessa nova etapa. Confira!

Leite&Queijos: A Embrapa Clima Temperado implementou uma nova estrutura voltada para a atividade leiteira. Fale sobre o projeto!

Maira B. Zanela: A Embrapa Clima Temperado e o Laboratório Federal de Defesa Agropecuária do Rio Grande do Sul (LFDA-RS) aprovaram, em 2019, o **Programa Leite Seguro: Segurança, Qualidade e Integridade de Leite e Produtos Lácteos Sul-brasileiros para Alimentação Saudável e Proteção ao Consumidor**, junto ao Ministério da Justiça e Segurança Pública – MJSP.

O programa possibilitou a realização de diversas ações de pesquisa e transferência de tecnologias relevantes para todo o País, beneficiando desde os produtores rurais até os consumidores finais de produtos lácteos. Além disso, ampliou e qualificou a infraestrutura do **SISPEL** (Sistema de Pesquisa e Desenvolvimento em Pecuária de Leite) da unidade, assim, possibilitando o direcionamento das pesquisas aos novos desafios do setor, com elevados impactos para o setor produtivo e para a sociedade.

L&Q: Quais novas estruturas foram desenvolvidas e como elas contribuem para o projeto?

Maira: As novas estruturas, inauguradas em julho de 2025, são o **Laboratório de Pesquisa e Análises em Cromatografia Avançada**, que foi uma ampliação do Laboratório de Leite da Embrapa e o **Laboratório de Campo do Leite (Labcampo)**, ambos integrando o SISPEL, na Estação Terras Baixas, no município de Capão do Leão/RS.

As novas infraestruturas e equipamentos, com investimentos da ordem de 10 milhões de reais, podem ser consideradas as mais completas e atualizadas para a pesquisa pública voltada a cadeia produtiva do leite no país.



O programa possibilitou a realização de diversas ações de pesquisa e transferência de tecnologias relevantes para o país.

L&Q: A implementação dessas novas estruturas trouxe ou trará quais avanços e benefícios? O que representam essas novas estruturas de pesquisa para a pecuária leiteira?

Maira: O Laboratório de Campo do Leite irá fortemente alavancar as pesquisas para a atividade leiteira em temas emergentes como: leite de baixo carbono (alternativas de fixação de carbono e diminuição de emissões); nutrição de precisão (com uso de coprodutos industriais); Integração Lavoura-Pecuária (ILP); indicadores e práticas para sistemas de produção resilientes e sustentáveis (p.ex. eficiência, ambiência e bem-estar animal em sistemas de compost barn, *free stall* e leite a pasto); bioeficiência na agropecuária (com captação e reuso de água; uso de efluentes para adubação orgânica e geração de biomassa e bioinsumos); sanidade animal (foco em mastite e resistência antimicrobiana); biossegurança visando à saúde única; qualidade e segurança do leite, além do desenvolvimento de produtos nutracêuticos e funcionais (Leite A2A2).

O Labcampo possui uma sala de capacitação, para a realização de treinamentos técnicos, produtores e multiplicadores, qualificando e profissionalizando o setor nas tecnologias da Embrapa. **O Laboratório de Pesquisa e Análises em Cromatografia Avançada é** uma importante ampliação do escopo analítico-laboratorial do Laboratório de Qualidade do Leite da Embrapa Clima Temperado, que é devidamente credenciado na oficial Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL/MAPA) e acreditado na Coordenadoria Geral de Acreditação do Inmetro.

O laboratório conta com um cromatógrafo líquido acoplado a espectrômetro de massas do tipo quadrupolo com tempo de voo (LC-Q-TOF), modelo LCMS 9030®, bem como outro acoplado a espectrômetro de massas triploquadrupolo (LC-MS/MS), modelo LCMS 8060® — ambos da marca Shimadzu, Japão — além de equipamentos de apoio para a obtenção de resultados, adquiridos também por meio do Programa Leite Seguro.

O Laboratório de Pesquisa e Análises em Cromatografia Avançada possibilitará a

realização de pesquisas de ponta, com identificação e quantificação de resíduos e contaminantes em leite e derivados bem como em outras matrizes (como grãos, carne, vinhos, água, efluentes...), contribuindo para a segurança do alimento da população.

Além da avaliação de possíveis compostos nutracêuticos e medicinais; pesquisas com medicamentos/produtos para uso veterinário ou vegetal; validação de kits rápidos utilizados pela indústria de laticínios; desenvolvimento de produtos; desenvolvimento de novas metodologias, complementando pesquisas em sanidade animal (protocolos terapêuticos, **resistência aos antimicrobianos**, entre outros); relacionadas à Saúde Única (ambiental – animal – humana). Com a ampliação do escopo analítico, o Lableite possui três áreas de pesquisa e prestação de serviço: **1. Análises para a RBQL** de composição (teores de gordura, proteína bruta, lactose, sólidos totais), contagem de células somáticas e contagem bacteriana total do leite dos produtores que fornecem para as cooperativas e indústrias lácteas, conforme a legislação - Instruções Normativas 76 e 77; **2. Laboratório de Pesquisa e Análises em Cromatografia Avançada;** **3. Laboratório de Microbiologia**, que realiza a identificação de agentes etiológicos de mastite e resistência antimicrobiana.

As novas estruturas ampliam e qualificam a base atual do Sispel, que conta com um rebanho de bovinos leiteiros da raça Jersey, com cerca de 150 fêmeas, próprio da Embrapa. Infraestrutura de apoio com sala de ordenha, galpões, silos, sistema de confinamento tipo *free stall*, centro de recria de animais (Certon), além de uma área de cerca de 100ha com pastagens, com cultivares perenes e anuais desenvolvidas pela Embrapa. Além disso, conta com infraestruturas do Laboratório de Nutrição Animal e Laboratório de Reprodução.



Contribuindo para a segurança do alimento da população.

L&Q: Como as Empresas ligadas à atividade leiteira e produtores de leite podem utilizar essas inovações da EMBRAPA?

Maira: A **Embrapa Clima Temperado** atua há **30 anos** no desenvolvimento e transferência de tecnologias para a cadeia produtiva do leite da região sul do Brasil.

As tecnologias desenvolvidas, com apoio de outras unidades da Embrapa e parceiros externos, têm o propósito de alavancar a atividade leiteira promovendo sustentabilidade e adoção de boas práticas agropecuárias, destacando-se: cultivares forrageiras adequadas à região de clima temperado, planejamento forrageiro, ferramenta protambo (diagnóstico do nível de adoção de BPA), biosseguridade, práticas de alimentação-nutrição animal e qualidade do leite (Leite Instável Não Ácido – LINA e o Laboratório de Qualidade do Leite).

Os produtores, técnicos, acadêmicos e empresas poderão se beneficiar das novas tecnologias geradas pela Embrapa e parceiros, promovendo melhorias na eficiência e sustentabilidade nos sistemas de produção de leite.

Além disso, anualmente a Embrapa Clima Temperado promove o Dia de Campo que ocorre sempre no final de outubro.

Em 2025, será o **13º Dia de Campo do Leite**, com participação de produtores e técnicos da Região Sul, evento consolidado como espaço de interação e discussão tecnológica entre Embrapa e a cadeia produtiva.

Adicionalmente, serão promovidas ações de capacitação no local: cursos, eventos, visitas técnicas, para serem visualizadas as pesquisas e tecnologias presencialmente, promovendo o intercâmbio de conhecimentos, capacitação de multiplicadores, divulgação de tecnologias, aproximando a pesquisa do setor produtivo do leite.

1. Laboratório de Campo do Leite (LABCAMPO)



Figura1: Croqui do projeto do Labcampo com detalhamento das áreas.

Fonte: Maira Zanela adaptado de Rafael Pellin

2. Laboratório de Pesquisa e Análises em Cromatografia Avançada



Figura 8: Laboratório de Pesquisa e Análises em Cromatografia Avançada, anexo ao Laboratório de Qualidade do Leite (LABELITE) e Laboratório de Microbiologia. Foto: Rosângela S. Barbosa

REFORMA TRIBUTÁRIA E O AGRONEGÓCIO: ENTRE AVANÇOS E NOVOS DESAFIOS

Silvio Cesar Silva de Borba, SB11 Assessoria Contábil - Consultoria Contábil, Tributária e Jurídica
Rafaela Pedrosa, Advogada Tributarista, Borghetti & Von Brock Advogados Associados

A aprovação da Lei Complementar nº 214/2025 representa um marco na longa caminhada da Reforma Tributária no Brasil. A consolidação do IBS (Imposto sobre Bens e Serviços) e da CBS (Contribuição sobre Bens e Serviços) inaugura uma nova lógica fiscal no país, prometendo simplificação e neutralidade.

Mas, como em toda grande mudança estrutural, o sucesso da transição dependerá menos da teoria e mais da prática, especialmente no caso do agronegócio, setor que sustenta boa parte da economia nacional. O texto aprovado traz, de fato, avanços importantes. Entre eles, a alíquota zero, do IBS e CBS, para itens da cesta básica (como leite, queijo, arroz, feijão e carnes), representando um chamado importante à alimentação da população e à sustentabilidade social e econômica da agricultura familiar. Ao manter esses produtos livres de tributação quando destinados à alimentação humana, a Reforma reforça o papel social da política fiscal.

Também é digna de nota a redução de 60% (sessenta por cento) nas alíquotas para produtos agropecuários, aquícolas, pesqueiros, florestais e extrativistas vegetais *in natura* bem como demais insumos essenciais à agropecuária (fertilizantes, sementes, vacinas veterinárias, rações, mudas etc.). É uma medida inteligente: reduz o custo de produção, protegendo sempre a competitividade internacional e reconhece o caráter estratégico do campo. No entanto, é fundamental que essa política seja acompanhada de revisões periódicas, já que a dinâmica tecnológica do agro impõe atualizações constantes na lista de produtos beneficiados.

Outro ponto que merece maior destaque é o crédito presumido para aquisições de produtores não contribuintes, como pessoas físicas ou cooperativas de pequeno porte.

Essa medida evita a quebra de cadeia e dá fôlego aos pequenos produtores, que muitas vezes são os elos mais frágeis, porém essenciais, do sistema produtivo. É uma forma de garantir fluidez fiscal sem exigir, de imediato, a adesão ao novo sistema por todos os participantes.

As cooperativas, por sua vez, receberam atenção especial. O regime específico com alíquota zero nas operações internas entre os cooperados e as cooperativas mantém sempre viva a lógica da intercooperação, evitando onerações indevidas e reconhecendo o importante papel estruturante das cooperativas na organização da produção rural. A possibilidade de transferência de créditos entre associados também é um avanço e tanto para a gestão fiscal das cooperativas.

Vale ainda destacar a manutenção do tratamento favorecido às exportações, com suspensão e posterior alíquota zero, e o aproveitamento de créditos de PIS e COFINS não utilizados. Tais medidas atenuam os impactos da transição, assegurando que investimentos passados não se percam com a mudança de sistema.

No entanto, apesar das boas notícias, há desafios que não podem ser ignorados. A nova realidade exigirá do produtor rural e das agroindústrias um nível mais alto de formalização, organização contábil e gestão tributária. O que antes podia ser tratado com informalidade e intuição, agora demandará uma estratégia, compliance, inovação e assessoramento técnico qualificado. E mais: a transição, embora planejada, será complexa. Os próximos anos trarão uma avalanche de normas infralegais, instruções normativas, ajustes de sistemas e reinterpretações.

É fundamental o setor agroindustrial permanecer vigilante, propositivo e engajado nas discussões que ainda estão por vir. A regulamentação é, muitas vezes, onde o jogo realmente se decide.

Nesse contexto, merece atenção especial a regra de transição entre o modelo atual e o novo sistema tributário. O período de convivência entre os tributos antigos e os novos será progressivo, com fases de adaptação iniciando em 2026 e findando apenas em 2033. Isto oferece uma janela de oportunidades para que produtores, cooperativas e agroindústrias ajustem seus controles internos, redesenhem suas estratégias fiscais, fortaleçam o planejamento e evitem impactos negativos na rentabilidade do negócio. Porém, o tempo deve ser bem aproveitado, quanto antes se iniciarem os ajustes, menores serão os riscos e os custos.

Outro ponto sensível diz respeito ao fim dos créditos presumidos nos moldes atuais. A nova sistemática caminha para uma tributação baseada exclusivamente no crédito financeiro, ou seja, aquilo que efetivamente foi pago e está documentado. Isto representa uma ruptura significativa para o setor que, historicamente, valeu-se de regimes presumidos para equilibrar custos e mitigar distorções da cadeia. A perda desses instrumentos exigirá reestruturação de

operações e, em muitos casos, reposicionamento competitivo.

A formalização das relações comerciais, o controle sobre as entradas e saídas e a correta escrituração das aquisições passam a ser determinantes para a saúde fiscal das empresas. Em resumo, a Reforma Tributária traz importantes oportunidades, mas não vem pronta. Ela inaugura um novo capítulo, porém o roteiro será escrito com a participação ativa, ou a omissão, dos atores de cada um dos setores da economia.

O agronegócio brasileiro, que sempre demonstrou resiliência e capacidade de adaptação, está diante de mais uma encruzilhada histórica. Cabe a nós, juristas, produtores, cooperativas e lideranças institucionais garantirmos que esse caminho leve à simplificação, à justiça fiscal e à prosperidade de todos os elos da cadeia produtiva.



Borghetti & Von Brock
DIREITO TRIBUTÁRIO E PATRIMONIAL

HÁ 40 ANOS



**IMPRIMINDO
SUAS IDEIAS**



**DOBRANDO
SEUS LUCROS**



**CORTANDO
SEUS PROBLEMAS**

PARQUE GRÁFICO COM MAIS DE 5.000 M - AMPLO ESTACIONAMENTO

(51) 3212.6011 - 99678.1515 - 98056.9097

RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA, 1260 - CEP 90230-010 - CENTRO - PORTO ALEGRE/RS



facebook.com/coimpressa



NR-1: O NOVO CAMPO MINADO DAS EMPRESAS

Por Isadora Sandri, advogada trabalhista empresarial, Borghetti & Von Brock Advogados Associados

A nova redação da Norma Regulamentadora nº 1 (NR-1), que trata das disposições gerais em segurança e saúde no trabalho (SST), marca um verdadeiro divisor de águas na gestão de riscos ocupacionais no Brasil.

Embora muitos empresários ainda tratem a norma como algo futuro, é importante esclarecer: a NR-1 já está em vigor. Foi adiado apenas o início da fiscalização e das autuações, previsto para 26 de maio de 2026. Isto, porém, não é sinônimo de tolerância, mas um alerta para que as empresas se preparem adequadamente antes do início das autuações.

Com a atualização, o foco da norma passou a ser o Gerenciamento de Riscos Ocupacionais (GRO), que deve ser formalizado por meio do Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR), passando a contemplar expressamente fatores de risco psicossociais – como carga mental, pressão por metas, jornada exaustiva, ambiente hostil, assédio, bullying – elevando significativamente a responsabilidade empresarial para um novo patamar.

Essa mudança exige muito mais do que um mero checklist de conformidade.

As empresas terão que estruturar diagnósticos preventivos contínuos, repensar rotinas internas e implementar ações concretas para mitigar riscos físicos, químicos, ergonômicos e, agora, também emocionais.

O descumprimento dessas obrigações poderá gerar autuações com multas que variam de R\$ 2.396,35 a R\$ 6.708,08 (podendo chegar a 50 vezes mais, em caso de reincidência, resistência ou fraude), além de aumentar a exposição ao passivo trabalhista e ao dano moral coletivo. Além disso, a empresa que não se adequar pode enfrentar interdições, paralisação de atividades e processos judiciais, comprometendo suas entregas e a

credibilidade no mercado.

Muitos ignoram que o Ministério do Trabalho optou por um período de orientação até maio de 2026, justamente para permitir uma transição responsável — e não para postergar obrigações. Durante esse período, as empresas devem ajustar seus processos internos, capacitar equipes e revisar sua estrutura de Saúde e Segurança no Trabalho com base nas novas diretrizes. Deixar para depois é um risco altíssimo.

Além disso, o novo texto da NR-1 traz inovações relevantes para a realidade atual:

- Ampliação do conceito de ambiente de trabalho, deixando de ser apenas físico, passando a englobar o emocional, o relacional e até o virtual;
- Responsabilidade compartilhada, exigindo maior envolvimento dos trabalhadores na prevenção;
- Integração com outras NRs, favorecendo uma abordagem sistêmica e estratégica da SST;
- Adoção de práticas estratégicas alinhadas a padrões internacionais, valorizando a reputação da empresa no mercado.

Frente a esse novo cenário regulatório, que eleva a responsabilidade empresarial para um novo patamar, a atuação conjunta com uma assessoria jurídica trabalhista passa a ter papel decisivo: apoiar a leitura estratégica da norma, blindar a empresa preventivamente, revisar programas e políticas internas, orientar lideranças e alinhar os documentos necessários de SST com os princípios constitucionais da dignidade do trabalhador.

Trata-se de prevenir, hoje, o passivo de amanhã.

A nova NR-1 não é mais uma formalidade burocrática: é um ponto chave na forma como saúde e segurança são tratadas no ambiente de trabalho brasileiro. Ignorá-la, neste momento, é caminhar sobre um campo minado — e o prazo para desarmar os riscos está correndo.

CICLOS DE JUROS E A ATIVIDADE LEITEIRA NO BRASIL

Andre Rozemberg Peixoto Simões

Doutor em Economia Aplicada, Professor na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), atualmente atuando como pesquisador na Universidade Federal de Viçosa (UFV) em temas sobre o desempenho e a competitividade da cadeia produtiva do leite no Brasil | LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/andrersimoess/> | e-mail: andrersimoess@uems.br; andrersimoess@ufv.br



Crédito: Arquivo Pessoal

A taxa básica de juros é um dos principais instrumentos de política monetária, com poder para influenciar desde a competitividade global das cadeias produtivas até as decisões tomadas nas fazendas leiteiras. Neste artigo, vamos analisar como as variações da Selic estão diretamente relacionadas às decisões de investimentos produtivos e à dinâmica da produção de leite. Em um cenário de juros elevados como o atual, compreender esses mecanismos é essencialmente fundamental na tomada de decisões estratégicas, possibilitando enfrentar com maior segurança os complexos desafios enfrentados pelo setor leiteiro no Brasil.

A taxa básica de juros, conhecida como Taxa Selic (Sistema Especial de Liquidação e Custódia), é o principal instrumento utilizado pelo Banco Central para controlar a inflação. Ela funciona como uma espécie de “preço do dinheiro” e exerce influência sobre todas as demais taxas de juros praticadas no mercado. Quando o Comitê de Política Monetária (Copom) eleva a Selic, o objetivo é desacelerar a economia, reduzindo o consumo e, consequentemente, as pressões inflacionárias. Por outro lado, quando a taxa é reduzida, buscam-se estimular as atividades econômicas por meio do barateamento do crédito. As variações da taxa Selic também têm o efeito de estimular ou desestimular os investimentos produtivos: quanto maior a taxa de juros, menor será a propensão dos empresários a realizarem novos investimentos, pois a possibilidade de ganhos em aplicações financeiras torna-se mais atrativa; já quando os juros estão mais baixos, investir no setor produtivo tende a ser mais vantajoso.

As oscilações da Selic podem afetar as decisões relacionadas à produção de leite de duas

maneiras. A primeira refere-se à viabilidade de novos investimentos, pois taxas de juros elevadas resultam em empréstimos mais caros e com maior dificuldade de obtenção.

Ademais, nos cálculos de viabilidade de novos investimentos, a rentabilidade esperada deve superar significativamente a taxa básica de juros, de modo a compensar todos os riscos da atividade leiteira. A segunda maneira relaciona-se à eficiência do uso do capital para os produtores que já possuem suas operações em andamento. Nesses casos, a taxa de juros também serve como parâmetro, pois o resultado anual da atividade deve ser suficientemente superior à taxa básica para justificar a continuidade da produção.

A análise da trajetória da Selic revela um padrão de ciclos acentuados que tem moldado o ambiente de negócios na pecuária leiteira ao longo da última década e meia.

Vamos então analisar comparativamente a evolução da taxa de juros e do número de vacas em lactação, um dos principais ativos das fazendas leiteiras e que está correlacionado com novos investimentos ou desinvestimentos.

No Gráfico 1, podemos ver o comportamento de longo prazo da Selic. Nota-se que, de 2005 a 2013, houve uma tendência de queda da taxa de juros, passando de um patamar de quase 20% para cerca de 7% ao ano, embora essa redução não tenha sido linear.

No mesmo período, ao se observar a evolução do número de vacas ordenhadas no Brasil (Gráfico 2), verifica-se que houve expansão dos rebanhos e, consequentemente, ampliação das estruturas produtivas nas fazendas.

Ao examinar mais detalhadamente esse intervalo, percebe-se que, em 2011, ocorreu um pico na Selic, que atingiu aproximadamente 12% ao ano, coincidindo também com um recuo no número de vacas ordenhadas.

No ano seguinte (2012), observa-se o movimento inverso: uma queda da Selic acompanhada de uma leve recuperação no número de vacas ordenhadas. No início de 2014, a Selic ainda se encontrava abaixo de 10% ao ano, o que continuou a estimular investimentos na produção de leite por meio do aumento do número de vacas. A partir desse ponto, e anos de 2015, 2016, a taxa de juros entrou em trajetória acelerada de alta e manteve-se acima de 14% ao ano. O ambiente econômico e político conturbado no Brasil, iniciado em 2013, gerou grande incerteza para novos investimentos, o que se refletiu em uma redução acentuada no número de vacas ordenhadas, resultando em um rápido processo de concentração da produção e gradual exclusão de produtores, principalmente os de pequena escala. De 2017 até 2021, a taxa retomou rápida trajetória de queda, atingindo seu menor valor em 2%, enquanto, nesse mesmo período, observou-se uma relativa desaceleração na redução do número de vacas ordenhadas. Esse intervalo pode ter representado uma janela de oportunidade para a reestruturação dos sistemas de produção de leite e a implementação de projetos estratégicos de longo prazo, incluindo melhoramento genético e adoção de sistemas de confinamento, especialmente os galpões do tipo *Compost Barn*.

Atualmente, um novo período de desafios se configura no setor lácteo devido à taxa de juros acima de 10%, aproximando-se dos maiores valores dos últimos dez anos.



Diferentemente do que ocorreu em 2014, é pouco provável que haja uma nova redução acentuada no número de vacas ordenhadas; contudo, o processo de concentração deve continuar e a busca por eficiência produtiva no uso dos recursos permanecerá um desafio.

Gráfico 1 – Taxa de Juros no Brasil no período de 2005 a 2025

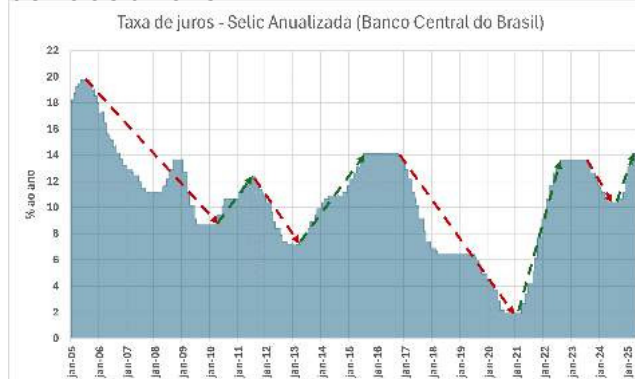


Gráfico 2 – Número de vacas ordenhadas no Brasil de 2005 a 2023



Assim, esta análise permite concluir que, embora a taxa de juros não seja o único fator que pode influenciar a dinâmica do setor de produção de leite no Brasil, fica evidente que há uma correlação entre estas variáveis, especialmente quando os juros atingem patamares muito altos ou muito baixos.

Como em qualquer período de adversidade, terão sucesso os produtores que conseguirem aliar eficiência operacional e excelência na gestão financeira. O cenário de juros elevados, mais do que uma ameaça, pode ser encarado como uma oportunidade para elevar ainda mais o nível de profissionalização nas fazendas.

Quando o ciclo eventualmente se inverter, com a redução gradual da Selic, aqueles que mantiverem a disciplina financeira e aprimorarem seus sistemas produtivos estarão posicionados para capturar o máximo valor da fase expansiva que, inevitavelmente, sucederá o atual período de restrição.

AXIREN® EVO: MAIS QUE UMA EVOLUÇÃO, UMA REVOLUÇÃO NA TECNOLOGIA DE COAGULAÇÃO.

*Por Rodrigo Magalhães, diretor técnico
da Divisão Biociências Globalfood*

A produção de queijos no mundo tem crescido a cada ano; e o segmento de queijos tem evoluído de forma sem precedentes no Brasil, mesmo com os desafios econômicos do nosso mercado. Segundo a Associação Brasileira da Indústria de Queijos ABIQ e a Agência Global de Pesquisa e Inteligência de Mercado Mintel, **existe um grande espaço para o contínuo aumento de consumo per capita de queijos**, que ainda é baixo; além de **um universo a ser explorado no segmento de food service e da categoria de queijos como ingredientes.**

Atualmente **metade da produção mundial de queijos está dentro da categoria de queijos como ingredientes**, destacando a importância do queijo em uma aplicação culinária entregando nutrição, sabor e funcionalidade.



A DSM-FIRMENICH, EM COLABORAÇÃO COM O CENTRO DE INOVAÇÃO DE QUEIJOS GLOBALFOOD, LANÇA AGORA O MAXIREN®EVO, UMA REVOLUÇÃO PARA QUEM PRODUZ.

O Maxiren®Evo é uma enzima coagulante de última geração projetada para revolucionar a produção. O seu foco são os queijos muçarela e os queijos de valor agregado ou especiais que precisam ser transformados em fatias ou ralados para uso como ingrediente, assim como os queijos prato e gouda.

O Maxiren®EVO melhora o desenvolvimento da textura e do sabor e aumenta o rendimento do queijo devido ao seu modo de ação altamente específico sobre a caseína – conhecido como hidrólise da α s-1. **Convertendo com precisão a caseína α s1 em uma caseína α s1-i**, o que resulta em **uma rápida estabilização, uma ótima estabilização da água no queijo e uma emulsificação da gordura na massa sem precedentes.**

Comparado a outros coagulantes disponíveis no mercado, o **Maxiren®EVO oferece a mais alta relação C/P com baixa proteólise durante a vida útil.** A combinação única da hidrólise direcionada da α s-1, juntamente com a alta relação C/P, significa que os fabricantes de queijo **ganham flexibilidade** significativa para **fatiar, ralar e vender seu queijo** mais cedo ou mais perto do final da vida de prateleira, dependendo de suas necessidades; **sem perdas operacionais ou separação de água durante a vida útil.**

O rendimento do queijo é um parâmetro importante para o mercado, necessário para o aumento da competitividade. **O Maxiren®EVO proporciona um maior rendimento**, em virtude da maior recuperação de gordura e proteína do leite para o queijo. Em testes industriais no Brasil, o rendimento com o Maxiren®EVO foi de 0,5% maior em comparação com as quimosinas de camelo.

Os **consumidores** poderão desfrutar de um **escorecimento menos intenso** e mais uniforme do queijo em sua pizza e de uma melhor elasticidade, **garantindo uma textura que supera as expectativas, a cada mordida.** Os **produtores** melhorarão sua rentabilidade com **aumento da qualidade e produzindo mais queijo do seu leite.**

Saiba mais, solucione mais e melhor sua produção queijeira, com Maxiren®Evo.

WHEY DO BRASIL ALIMENTOS S.A.

É INAUGURADA EM PALMEIRA DAS MISSÕES E SIMBOLIZA UNIÃO HISTÓRICA ENTRE LATICÍNIOS GAÚCHOS

Indústria nasce de uma iniciativa coletiva de sete laticínios associados à APIL, marcando um novo capítulo para o aproveitamento do soro de leite no Rio Grande do Sul e no Brasil



Crédito fotos: Casa do Rosa

A Whey do Brasil Alimentos S.A. foi oficialmente inaugurada no dia 13 de junho de 2025, em Palmeira das Missões (RS). O evento contou com a presença do governador do Estado, Eduardo Leite, além de diversas autoridades, lideranças regionais e estaduais, registrando um novo capítulo para a cadeia produtiva do leite gaúcho.

Além de uma nova planta industrial, a empresa simboliza a força da união estratégica entre laticínios que, mesmo concorrentes no mercado, enxergaram na cooperação a chave para um projeto ousado e inovador.

A indústria nasce da articulação de sete laticínios gaúchos, todos associados à APIL, Mandaká Alimentos, Laticínios Friolack, Laticínios Frizzo, Laticínios Stefanello, Laticínios Kiformaggio, Laticínios São Luis e Doceoli Alimentos. Juntas, essas empresas demonstraram que a união e o

associativismo podem levar o setor a patamares impensáveis se fossem buscados individualmente.

Segundo o Diretor Executivo da Whey do Brasil, Airtton Seyffert, a ideia surgiu dentro da APIL, em meio ao entendimento de que o aproveitamento do soro de leite, tradicionalmente tratado como subproduto, exigia escala, tecnologia e visão coletiva.

Com investimento inicial de R\$ 250 milhões, a unidade ocupa 25 mil m² e já opera com capacidade para processar 1,2 milhão de litros de soro fluido por dia, gerando cerca de 100 toneladas de produtos em pó diariamente.

A expectativa é dobrar essa capacidade em médio prazo, alcançando 2,5 milhões de litros por dia. Atualmente, a planta gera 150 empregos diretos e indiretos.

Tecnologia e sustentabilidade como pilares

Com um parque fabril moderno, a Whey do Brasil aposta em tecnologia de ponta nos processos de evaporação e secagem, garantindo máxima eficiência e qualidade.

O projeto foi pensado, desde o início, com um olhar voltado à sustentabilidade, adotando práticas como:

- Reaproveitamento de água nos processos internos;
- Uso racional de recursos hídricos;
- Cogeração de energia;
- Mitigação dos impactos ambientais da produção de soro.



Um mercado em expansão

Voltada a diferentes setores: alimentício, cosmético, farmacêutico e de nutrição esportiva, a Whey do Brasil atuará tanto no mercado nacional quanto internacional, fornecendo insumos para o varejo, food service e marcas próprias. A nova indústria consolida Palmeira das Missões como polo de referência nacional em tecnologia e inovação no setor lácteo. Reforça, também, o protagonismo da APIL como espaço de construção coletiva, onde a cooperação entre pequenos e médios laticínios se transforma em projetos estruturantes e estratégicos para o desenvolvimento regional e setorial.

A Whey do Brasil nasce mais que uma fábrica, é o reflexo de uma visão conjunta, da força do associativismo e da coragem de empreender juntos.

Crédito fotos: Casa do Rosa



WHEY PROTEIN:

BENEFÍCIOS PARA A SAÚDE HUMANA

Doutor em Economia Aplicada, Professor na Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul (UEMS), atualmente atuando como pesquisador na Universidade Federal de Viçosa

Neila Richards

Crédito: Arquivo Pessoal

Produtos naturais têm-se tornado cada vez mais populares na promoção da saúde, devido às alegações nutricionais e, em alguns casos, aos possíveis benefícios terapêuticos. Estudos indicam que o consumo de produtos lácteos, que contêm compostos bioativos, pode auxiliar na redução do risco de diversas doenças.

Os produtos lácteos contêm proteínas e peptídeos com potencial para reduzir a inflamação, o estresse oxidativo e regular os níveis lipídicos no organismo. Embora os mecanismos exatos ainda não estejam completamente esclarecidos, as proteínas do soro do leite têm despertado crescente interesse nas áreas de ciência e tecnologia de alimentos e nutrição clínica, devido às suas propriedades nutricionais, funcionais e à presença de diversas substâncias bioativas, principalmente, quando processadas na forma de *Whey Protein* (WP).

Classificação do Soro de Leite

Convencionalmente, o soro é classificado em soro doce ou soro ácido, conforme as condições de processamento (Figura 1). O soro doce é um coproduto da fabricação da maioria dos queijos, apresentando pH em torno de 6,0 a 6,5, menor teor de cinzas e maior teor de proteína em comparação ao soro ácido.

Ele resulta da coagulação da caseína por meio de coalho ou de coagulação enzimática, utilizando uma mistura de quimosina e pepsina. Já o soro ácido, com pH entre 4,0 e 5,0, é proveniente da coagulação ácida, a qual envolve a ação de bactérias lácticas (*lactococos/lactobacilos*), por fermentação natural ou adição de ácidos orgânicos (cítrico, acético ou láctico) ou minerais (ácido clorídrico, nítrico, fosfórico, sulfúrico, entre outros).

Figura 1. Principais características do soro doce e do soro ácido.

Tabela 1. Principais características do soro de leite e whey protein e suas aplicações.

Característica	Soro de leite	Whey Protein (WP)
Definição	Subproduto líquido obtido na fabricação de queijos	Suplemento alimentar obtido pela concentração e purificação do soro
Estado físico	Líquido verde-amarelado	Pó seco (concentrado WPC, isolado WPI ou hidrolisado WPH)
Composição	93-95% água, lactose, sais minerais e aproximadamente 0,6% de proteínas	≥20% até 98% de proteínas (dependendo do tipo: WPC, WPI, WPH)
Proteínas presentes	Proteínas do soro não isoladas: β -LG, α -LA, Igs, etc.	Proteínas do soro purificadas e concentradas
Usos principais	Fabricação de Ricota, bebidas lácteas, adubo, rações	Suplementação esportiva, clínica e nutricional
Valor biológico	Baixo a moderado (quando na forma líquida bruta)	Elevado (fontes completas de aminoácidos essenciais e BCAAs*)
Digestibilidade	Moderada	Alta, especialmente o WPH (hidrolisado)
Processamento necessário	Nenhum ou mínimo (ex.: pasteurização)	Extensivo: ultrafiltração, microfiltração, troca iônica, etc.
Formas comerciais	<i>In natura</i> ou parcialmente desidratado (ex.: permeado)	WPC, WPI, WPH

*BCAA: aminoácidos de cadeia ramificada

	SORO DOCE	SORO ÁCIDO
Origem	Coagulação enzimática (ex.: coalho)	Coagulação por acidificação (ex.: ácido láctico)
pH	6,0 a 6,5	4,0 a 5,0
Principais proteínas	β -lactoglobulina, α -lactoalbumina intactas	Parcialmente desnaturadas
Cálcio solúvel	Maior quantidade	Reduzido devido à acidificação
Usos industriais	Suplementos de WP, bebidas	Produção de ricota, bebidas lácteas
Aspecto tecnológico	Maior valor funcional e nutricional	Menor estabilidade funcional
Preferência para WP	SIM – base da indústria de WP	Não – uso limitado para WP de alta pureza

Composição e concentração de WP

O processamento do *Whey Protein*, seja na forma concentrada, isolada ou hidrolisada, envolve diferentes técnicas, como podemos citar: ultrafiltração, microfiltração e secagem por spray, além de modificações físicas (ultrassom, calor), químicas (reatividade com compostos fenólicos) e enzimáticas (hidrólise com pepsina ou tripsina), que aumentam sua solubilidade, digestibilidade e atividade biológica.

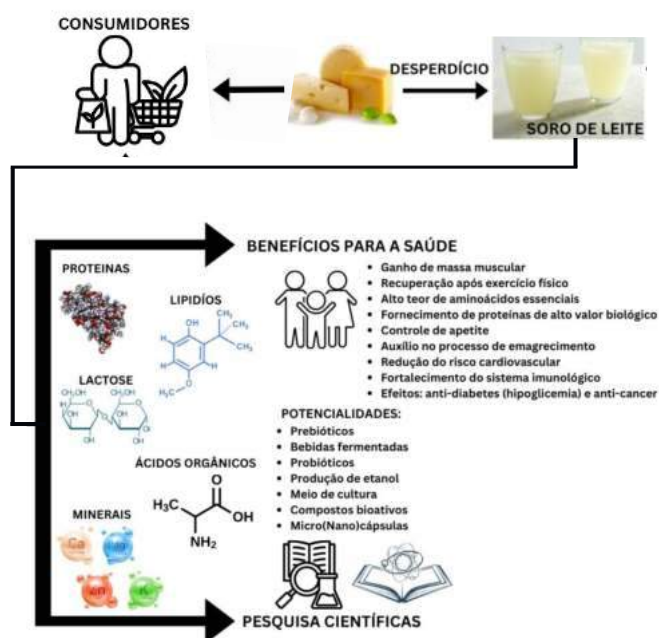
A Tabela 2 mostra as concentrações dos principais tipos de WP. Os principais tipos de WP são: *Whey Protein Concentrado* (WPC), *Whey Protein Isolado* (WPI) e *Whey Protein Hidrolisado* (WPH).

Tabela 2. Tipos e concentrações de suplementos de *Whey protein*

Produto	Concentração (%)
WP isolado	90 a 95
WP concentrado	20 a 89
WP hidrolisado	Variável
WP não hidrolisado	Variável (normalmente entre 25 a 89)

Fonte: Cava et al., 2024

Figura 3. Potencialidades na transformação do soro de leite em WP e alguns de seus benefícios para a saúde humana.



PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E FUNCIONAIS DO WP

Whey Protein (WP) é amplamente reconhecido por sua elevada digestibilidade, rápida absorção e perfil proteico completo, contendo todos os aminoácidos essenciais.

Sua aplicação vai além da nutrição esportiva, estendendo-se à clínica, geriatria, pediatria e até ao desenvolvimento de sistemas de liberação de bioativos. Nutricionalmente, o WP destaca-se por promover síntese proteica muscular, modular positivamente o sistema imunológico, reduzir o estresse oxidativo e melhorar marcadores metabólicos como glicemia e perfil lipídico. Do ponto de vista funcional, pode ser utilizado como agente espumante, emulsificante e encapsulante, sendo incorporado em suplementos, alimentos fortificados e bebidas funcionais.

O WP é considerado um componente crucial no combate a condições metabólicas, como hipertensão, diabetes, níveis lipídicos anormais, ganho de peso e estresse oxidativo. Além disso, o WP tem papel importante na regulação da atividade das proteínas de ligação aos elementos reguladores do esterase, que são responsáveis pela manutenção do equilíbrio do colesterol celular. Pesquisas sugerem que a suplementação com WP pode ajudar a melhorar os níveis de colesterol plasmático.

Contudo, apesar de seus amplos benefícios, o consumo excessivo de *Whey Protein* (WP) pode trazer riscos potenciais, especialmente quando não supervisionado por profissionais da área de saúde. A ingestão muito elevada de proteínas pode sobrecarregar o metabolismo hepático e renal, causar distúrbios gastrointestinais (como distensão abdominal, flatulência ou diarreia) e, em casos específicos, interferir no balanço nitrogenado corporal. Além disso, doses elevadas e constantes sem a devida hidratação e equilíbrio alimentar podem resultar em desequilíbrios nutricionais e interações medicamentosas. Portanto, o uso do WP deve ser feito com base em orientação técnica, respeitando cada indivíduo e suas necessidades individuais, objetivos específicos e condições clínicas preexistentes.

Considerações Finais

O soro de leite, historicamente considerado um subproduto de baixo valor, sendo utilizado em lavouras e na alimentação de alguns animais, transformou-se em uma matéria-prima nobre por meio de processos de purificação e concentração que resultam no *Whey Protein*.

Com comprovadas propriedades nutricionais, funcionais e terapêuticas, o WP assume papel de destaque na nutrição contemporânea, sendo utilizado tanto na prevenção quanto como adjuvante no tratamento de diversas doenças metabólicas e inflamatórias.

Sua qualidade e eficácia está diretamente relacionada ao seu perfil proteico de alto valor biológico e às tecnologias de processamento que preservam ou potencializam suas características bioativas. A conversão de um resíduo (soro de leite) da indústria de laticínios em um suplemento de elevado valor agregado (WP) não apenas reduz o impacto ambiental como também oferece oportunidades inovadoras na área da saúde e alimentação funcional.

Entretanto, é imprescindível que seu uso seja pautado em critérios técnicos e científicos, a fim de assegurar seus benefícios e evitar possíveis efeitos adversos. Investimentos em pesquisa e desenvolvimento, gerando inovações, continuarão sendo essenciais para explorar novas aplicações, garantir segurança de consumo e promover o aproveitamento sustentável desse produto valioso.

Referências consultadas

- Cava, E. et al. Investigating the Health Implications of *Whey Protein* Consumption: A Narrative Review of Risks, Adverse Effects, and Associated Health Issues. *Healthcare*, 12:246, 2024.
- Gataa, I.S. et al. Impact of *whey protein* on lipid profiles: A systematic review and meta-analysis. *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases*. 35:103858, 2025.
- Mortensen, L.S. et al. Differential effects of protein quality on postprandial lipemia in response to a fat-rich meal in type 2 diabetes: comparison of whey, casein, gluten, and cod protein. *Am. J. Clin. Nutr.* 90:1, p.:41–8, 2009.
- Rocha-Mendoza, D. et al. Invited review: Acid whey trends and health benefits. *J. Dairy Sci.* 104:2, 2021.
- Tong, X. et al. Effects of *whey protein* and leucine supplementation on insulin resistance in non-obese insulin-resistant model rats. *Nutrition*. 30:9, p.1076–80, 2014.
- Verma, d.k. et al. Processing and formulation technology of nutritional and functional food products by utilizing cheese and/or paneer whey: A critical review. *Journal of King Saud University - Science*. 36:103508, 2024.
- Zhao, C. et al. *Whey proteins* and peptides in health-promoting functions – A review. *International Dairy Journal*. 126, p.105269, 2022.



MAXCREAM

Fone: +55(49)3323-8856

● www.centrimilk.com.br

● comercial@centrimilk.com.br

HAUS a marca da Centrifuga que vai te surpreender!

Nossa missão é eficiência e economia

Com sistemas avançados de centrifugadoras tecnológicas que a Haus desenvolveu, oferecemos aos nossos parceiros de negócios vantagens como eficiência alta economia de energia e otimização de processos, tornando seus processos de produção mais eficientes e sustentáveis. A Maxcream é um equipamento de alta qualidade de tecnologia inovadora, além de seu design em aço inoxidável de alta qualidade a Maxcream proporciona o maior rendimento em seu produto.



QUANDO AS ÁGUAS BAIXAM, A FORÇA RESSURGE

Miralac e Sans Souci compartilham como enfrentaram as enchentes no RS e se reergueram com união, estratégia e coragem

As enchentes que assolaram o Rio Grande do Sul em 2024 deixaram marcas profundas em diversos setores da economia, e o ramo de laticínios não foi exceção. Entre prejuízos materiais, rupturas na cadeia produtiva e o desafio de manter a confiança do mercado, empresas como Miralac, de Marques de Souza/RS, e Sans Souci, de Eldorado do Sul/RS, ambas associadas da APIL, provaram que a resiliência é um ingrediente essencial para seguir em frente.

Conversamos com representantes das duas marcas para entender como elas viveram os dias de crise e como, agora, estão reconstruindo mais que estruturas: estão fortalecendo vínculos com colaboradores, parceiros e consumidores.

Crédito: Arquivo Pessoal



Agroindústria Miralac

Miralac: uma história de coragem, tradição e superação

Fundada em 5 de dezembro de 2013, no município de Marques de Souza (RS), a Agroindústria Miralac nasceu do desejo do casal Fábio e Rejane Kich de empreender em um negócio próprio, ao lado dos filhos ainda pequenos, Luiza e Thiago. Com formação acadêmica em química industrial e experiência prévia no setor de laticínios, inclusive no antigo laticínio da família, o casal deu início à produção de queijos com base em conhecimento técnico, prática, dedicação e herança familiar.

A produção começou com queijos colonial e prato lanche, evoluindo ao longo dos anos para incluir queijo coalho e nata.

Inicialmente sob inspeção municipal (SIM), a Miralac se destacou na região, até que, em fevereiro de 2023, vislumbrou uma oportunidade de expansão nacional ao integrar o CONSISA, consórcio intermunicipal que possibilitaria a obtenção do selo SISBI, autorizando a venda em todo o território brasileiro.

O processo de certificação foi intenso: a empresa passou por reformas estruturais, adequações sanitárias, treinamentos, contratação de novos profissionais e montagem de um laboratório próprio.

Com o apoio técnico do município e do consórcio, a Miralac conquistou o SISBI em julho de 2023, marco celebrado em outubro, em cerimônia que contou com autoridades locais e representantes do setor.

Mas o maior desafio ainda estava por vir.

Em 30 de abril de 2024, a maior tragédia climática da história do Rio Grande do Sul atingiu em cheio a agroindústria, a casa dos proprietários e toda a comunidade ao redor.

A empresa foi completamente inundada: câmaras frias, o pasteurizador, os tanques, embaladoras, laboratório, caldeira, uniformes, estoque e até o veículo de transporte foram destruídos.

O cenário era desolador. A dor e o sentimento de impotência chegaram a quase paralisar os sonhos.

Mas, quando o acesso ao local tornou-se possível, algo extraordinário aconteceu: colaboradores, amigos, familiares, clientes e voluntários uniram forças. Um mutirão comovente de solidariedade e trabalho braçal foi formado, uma verdadeira corrente de esperança.

Durante 120 dias, a Miralac foi reconstruída, passo a passo. Os colaboradores mantiveram-se firmes, comparecendo diariamente, mesmo diante das perdas. Em 12 de agosto de 2024, a produção foi retomada. Aquele dia foi mais do que o recomeço de um ciclo produtivo, foi um símbolo de resistência, união e fé,' comenta Rejane.

Atualmente, a produção ainda está em fase de recuperação, operando com cerca de 50% da capacidade do ano anterior, devido à escassez de matéria-prima. Mas o comprometimento da equipe, dos parceiros e dos produtores de leite, que retomaram o fornecimento com confiança, segue inabalável.

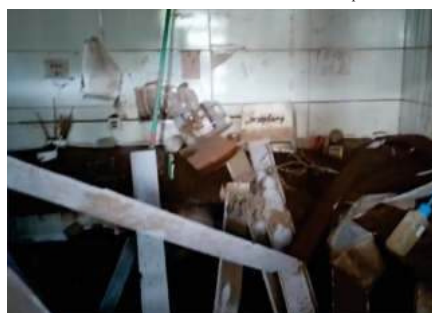
A trajetória da Miralac é marcada por gerações de conhecimento e dedicação à produção de queijos. Fábio representa a quarta geração da família nesse ofício, e a expectativa é de que o filho Thiago, hoje com 21 anos, continue essa tradição. Já Luiza, estudante de psicologia, colabora na área de marketing da empresa.

Mais que produtos, a Miralac transmite uma história real de reconstrução, em que cada pessoa ao estender a mão, de voluntários a parceiros comerciais, foi essencial. A todos, a empresa expressa sua mais profunda gratidão.



Em tempos difíceis, cada palavra de apoio e cada gesto solidário fazem toda a diferença.

Crédito Fotos: Arquivo Pessoal



Crédito: Arquivo Pessoal



Sans Souci: uma história de sabor, inovação e resistência

Alimentos com história. Produzidos com alma.

É com este lema que a Sans Souci escreve, desde 1994, uma trajetória marcada pela inovação, qualidade e, mais recentemente, pela superação. A marca, que significa "sem preocupações" em francês, nasceu do sonho de Enio e Sigrid Ines Guthmann Pesenatto, ambos formados em Administração de Empresas pela UFRGS, de oferecer alimentos saudáveis e saborosos que promovem bem-estar.

A jornada da Sans Souci começou com uma pequena indústria alimentícia. No fim da década de 1990, o casal decidiu apostar na produção de iogurtes, área em que viriam a se tornar referência no Rio Grande do Sul. Logo de início, demonstraram que a inovação seria uma constante: foram os primeiros a lançar o iogurte de amora no Estado, um sucesso absoluto nas gôndolas.

Vieram depois a linha *light*, elaborada com leite semidesnatado, adoçada com Stevia e sem adição de açúcar. Em 2006, mais uma novidade no mercado: o iogurte fonte de fibras em copos de 200g. Hoje, com mais de duas décadas de atuação e sede em Eldorado do Sul (RS), a empresa mantém seu compromisso com a excelência. Utiliza matéria-prima selecionada, leite fresco de alto padrão de qualidade, coletado diretamente do produtor rural, e processos artesanais que valorizam o sabor e a saúde.

Um dos destaques mais recentes é a linha de **Kefir Natural** e **Kefir Baunilha**, sem açúcar, sem lactose e

produzida apenas com ingredientes naturais. Conhecido como "*elixir da longevidade*", o kefir é um leite fermentado com forte potencial probiótico natural, resultado da combinação equilibrada de microrganismos lácteos e leveduras. Um alimento milenar que se alinha à filosofia da Sans Souci: oferecer nutrição com alma.

Quando a água levou tudo, a força de uma comunidade trouxe de volta

Mas nenhuma história de sucesso é escrita sem desafios. E, em 2024, a Sans Souci enfrentou o maior de sua história. No dia 3 de maio, em meio à maior tragédia climática do Rio Grande do Sul, a água subiu de forma devastadora, atingindo a fábrica, as casas de todos os colaboradores e os sonhos construídos ao longo de 30 anos.

"Nunca pensamos em desistir", relembra Sigrid. "Sabíamos das dificuldades que estavam por vir. Pensávamos: é triste, sim, mas estamos com vida, com força e temos um futuro."

O casal e a equipe foram resgatados de barco, evitando o helicóptero. No dia 8 de maio, com o coração apertado, comunicaram nas redes sociais que a fábrica havia sido atingida pela enchente. Foram 45 dias longe de casa e da produção. O prejuízo foi imenso: mais de 4,5 toneladas de iogurte perdidas, matéria-prima comprometida e uma estimativa de danos superior a R\$ 1,2 milhão.

Com a água baixando, a reconstrução começou. De sol a sol, colaboradores, familiares, voluntários e parceiros se uniram para limpar, recuperar e reconstruir a Sans Souci. Felizmente, parte dos equipamentos, feitos em aço inox, resistiu, assim como os quadros de comando. Isso possibilitou o recomeço.

Três meses depois, a produção foi retomada. E, com ela, veio a certeza de que a força de uma equipe unida, de uma família determinada e de uma comunidade solidária é superior a qualquer enchente.

Hoje, a Sans Souci está com a produção 100% reestabelecida e mais forte que nunca. A marca segue oferecendo alimentos que fazem parte da vida de milhares de gaúchos, agora, com ainda mais significado.

Gratidão é o tempero da reconstrução

As empresas fazem questão de registrar profunda gratidão:

Aos colaboradores que não desistiram.

Aos clientes que continuaram acreditando.

Aos voluntários que vieram com as mãos, com o tempo e com o coração.

Aos grandes parceiros comerciais que foram compreensivos e generosamente ofereceram novos prazos.

A todos que estenderam a mão, compartilharam uma palavra de ânimo ou uma mensagem de fé.

“

Seguimos em frente. Com coragem, com gratidão e com o sabor da resistência.

Lições de uma tragédia que uniu o setor

Ambas as empresas destacam que a crise provocada pela enchente expôs fragilidades mas também fortaleceu laços.

"Foi um período muito desafiador, mas poder contar com o apoio do produtor de leite foi fundamental, pois é através da dedicação desse setor, que a indústria de laticínios existe", destaca Fabio, da Miralac.

Para Sigrid, da Sans Souci, o episódio despertou uma nova consciência coletiva. **"Precisamos falar de prevenção, de sustentabilidade, de cuidar do meio em que produzimos. O setor de laticínios tem um papel social e ambiental muito forte."**

Tanto a Miralac quanto a Sans Souci seguem com foco na recuperação e no fortalecimento da produção local. Mais que produtos, hoje elas entregam ao mercado uma história de superação inspiradora.

Crédito: Arquivo Pessoal



POTENCIALIZANDO A PRODUÇÃO DE LEITE E SÓLIDOS

O SISTEMA DE PRODUÇÃO, MODELO DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA DA NOVA ZELÂNDIA E ASPECTOS IMPORTANTES NA NUTRIÇÃO

Guilherme Poletti

Técnico em Agropecuária (IFRS, 2016) | Zootecnista (UFPEL, 2022) | Mestre em Nutrição e Produção Animal (FMVZ/USP, 2024) | Nutricionista de Gado de Leite – Sultech Agro (2025)



Crédito: Arquivo Pessoal

A Nova Zelândia é o maior exportador global de leite e derivados, destacando-se não apenas pelo volume, mas pela elevada qualidade do leite, alta eficiência produtiva e baixos custos, resultado de um sistema baseado predominantemente em pastagens. O modelo produtivo, focado na conversão eficiente de forragem em sólidos do leite (gordura e proteína), tornou-se referência internacional em competitividade.

Apesar dos avanços, o país enfrenta desafios como escassez de mão de obra, volatilidade dos mercados globais e crescente pressão ambiental por parte dos consumidores. A ausência de subsídios diretos também exige uma estrutura produtiva robusta e financeiramente autônoma. Essa realidade é fruto de reformas adotadas nos anos 1980, quando, em meio a uma grave crise econômica, o governo eliminou subsídios diretos ao setor agrícola, apostando em um modelo liberal de alta eficiência.

Como alternativa, manteve-se o apoio indireto por meio de investimentos em infraestrutura,

pesquisa, biossegurança e capacitação técnica. Um exemplo central é a DairyNZ, entidade financiada por produtores via uma taxa sobre a produção (milksolids levy) e que atua em pesquisa aplicada, assistência técnica, extensão rural, capacitação e articulação entre ciência, governo e produtores. Essa governança técnica substituiu com eficácia os subsídios tradicionais, fortalecendo a cadeia produtiva com base em dados e evidências. Os produtores de leite do país contribuem com uma taxa obrigatória chamada "milksolids levy", que financia as atividades da DairyNZ. A partir de 1º de junho de 2025, o valor da taxa será de 4,5 centavos de NZD\$ por quilograma de sólidos do leite. Desse total, 0,8 centavos são repassados para o programa nacional de erradicação da tuberculose bovina (TBfree NZ), e os 3,7 centavos restantes são destinados à DairyNZ. Enquanto países da União Europeia investem mais de 20% do valor da produção em subsídios, a Nova Zelândia investe menos de 1%, focando em pesquisa e assistência técnica. No Brasil, torna-se difícil estimar o investimento.

Tabela 1: Os 5 níveis do sistema de produção de leite neozelandês.

Sistema	Descrição	Uso de alimento suplementar
Nível 1	Totalmente baseado em pastagem	Nenhum alimento oriundo de fora da fazenda
Nível 2	Suplementação estratégica no outono/inverno	1-10% da dieta anual oriundo de fora da fazenda
Nível 3	Suplementação regular na entressafra	11-20% da dieta anual oriundo de fora da fazenda
Nível 4	Suplementação significativa	21-30% da dieta anual oriundo de fora da fazenda
Nível 5	Alta suplementação, o ano todo	+30% da dieta anual oriundo de fora da fazenda

O sistema de produção neozelandês é classificado pela DairyNZ em cinco níveis (Tabela 1) desde o nível totalmente a pasto até modelos com suplementação intensiva. A classificação da DairyNZ permite padronizar comparações técnicas, econômicas e do impacto ambiental entre fazendas. Essa estrutura, aliada à alta qualidade das pastagens e ao rigor técnico no manejo, assegura boa rentabilidade mesmo com baixos custos.

No aspecto comercial, a Nova Zelândia exporta mais de 90% de sua produção de leite. O pagamento aos produtores é feito com base nos sólidos do leite e não no volume em litros, o que valoriza a densidade nutricional do produto. O preço por kg de sólidos é definido pela Fonterra, maior cooperativa do país, com base no mercado internacional, taxa de câmbio e custos industriais. Para a safra 2024/25, o preço médio previsto atinge NZ\$10,00/kgMS, o maior já registrado. Esse preço recorde reflete a recuperação da demanda global, especialmente na China, Sudeste Asiático, África e Oriente Médio, além de uma oferta limitada em regiões produtoras como EUA e Europa.

Os pagamentos ocorrem de forma parcelada ao longo da temporada, com ajustes no fechamento da safra. Os produtores recebem boletins mensais e relatórios técnicos com indicadores de produção total, produtividade por área de terra, qualidade do leite, preço base que será pago no momento, e projeções para o fechamento da safra.

A seleção genética é outro pilar do modelo. Com foco na eficiência por hectare, a Nova Zelândia

utiliza amplamente os índices BW (Valor genético para reprodução), PW (Valor genético para produção) e LW (Valor genético para eficiência produtiva na lactação), que orientam decisões sobre reposição, descarte e avaliação econômica dos animais. Cruzamentos como o KiwiCross (Jersey x Holandês) são comuns, combinando rusticidade e produtividade. Essa abordagem genética prioriza fertilidade, saúde do úbere, longevidade e eficiência alimentar, garantindo vacas adaptadas ao sistema de pasto.

A nutrição do rebanho é cuidadosamente construída para maximizar a produção de sólidos, com foco em forragens de alta digestibilidade, balanço protéico (PDR/PNDR), controle do pH ruminal, suplementação estratégica de gorduras protegidas e minerais essenciais. Também são prioritários o conforto térmico, a palatabilidade da dieta e o estímulo ao consumo de matéria seca (CMS). O monitoramento contínuo da resposta dos animais por meio de escore corporal, análise de fezes e comportamento ruminal permite ajustes finos nas dietas. Por fim, a experiência da Nova Zelândia mostra que a competitividade não depende exclusivamente de subsídios, mas da combinação perfeita entre eficiência produtiva, governança técnica e acesso à informação qualificada.

Para o Brasil, adaptar esse modelo significa investir em ciência, pesquisa, assistência técnica estratégica e políticas públicas que valorizem a autonomia e a eficiência no campo.

Com as devidas adaptações, essa abordagem pode servir como referência sólida para uma pecuária leiteira mais sustentável, lucrativa e alinhada às demandas globais.



Crédito: Arquivo Pessoal

NOTA FISCAL ELETRÔNICA

SERÁ OBRIGATÓRIA PARA TODOS OS PRODUTORES DE LEITE: O QUE MUDA E COMO SE PREPARAR



A obrigatoriedade da emissão da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) e da Nota Fiscal de Consumidor Eletrônica (NFC-e) já é realidade para milhares de produtores rurais no Brasil, inclusive para a cadeia do leite. A mudança, que vem sendo implementada gradualmente, exige atenção dos produtores para garantir conformidade com a legislação e evitar penalidades.

Para trazer esclarecimentos sobre o assunto, a revista Leite&Queijos da APIL conversou com a Secretária da Fazenda do Rio Grande do Sul. Veja a seguir o que você precisa saber para atualizar-se.

QUANDO A NF-E SERÁ OBRIGATÓRIA PARA OS PRODUTORES DE LEITE?

Desde 3 de fevereiro de 2025, a emissão da NF-e e NFC-e é obrigatória para produtores rurais que faturaram mais de R\$ 360 mil nos anos de 2023 ou 2024, inclusive na cadeia do leite. A medida segue decisão do Conselho Nacional de Política Fazendária (Confaz) e já foi regulamentada pelo Governo Estadual.

Já o uso do tradicional modelo 4 da Nota Fiscal (o famoso "talão do produtor") poderá ocorrer somente até 30 de junho de 2025, para quem ainda possui talões válidos.

A partir de 1º de julho de 2025, esse modelo será proibido. Reforçando que esses prazos servem para o pessoal do faturamento acima de R\$ 360 mil. Os demais podem seguir usando e retirando os talões até a obrigatoriedade passar a valer para estes também.

A obrigatoriedade total, independentemente do faturamento, entra em vigor em 5 de janeiro de 2026.



Importante: para operações interestaduais, a emissão da NF-e já é obrigatória para todos os produtores do RS.

E SE NÃO HOUVER CONEXÃO DE INTERNET NO CAMPO?

Sabemos que muitas áreas rurais ainda enfrentam dificuldades com o acesso à internet. Para resolver isso, o governo disponibilizou o aplicativo Nota Fiscal Fácil (NFF), que funciona mesmo sem conexão no momento da emissão.

Com o app (Aplicativo), é possível gerar um QR Code off-line e emitir a nota no meio da lavoura, por exemplo.

A nota será transmitida automaticamente assim que a conexão for restabelecida. Mas atenção: existem limites de uso off-line:

- Máximo de 30 notas;
- R\$ 300 mil no total das notas;
- Até 168 horas (7 dias) entre a emissão off-line e a transmissão.

Outro ponto importante: o aplicativo deve ser inicialmente acessado com internet ativa para identificação via login gov.br e para cadastrar produtos, clientes e transportadores. E nunca se deve encerrar a sessão, mesmo fora da internet.

A NOTA PRECISA SER IMPRESSA PARA ACOMPANHAR A CARGA?

Não necessariamente. Se a emissão for feita on-line pelo app NFF, não é preciso imprimir. Porém, em caso de fiscalização durante o transporte, o produtor deve apresentar o QR Code da nota ou o comprovante da solicitação feita off-line. Caso não consiga apresentar nenhuma dessas opções, a operação poderá ser considerada sem cobertura fiscal, o que pode acarretar penalidades.

QUANDO O PRODUTOR DE LEITE DEVE EMITIR A NF-E?

Sempre que houver saída de mercadoria, a NF-e deve ser emitida. No caso do leite, existe uma exceção: quando as operações são frequentes com o mesmo adquirente, o produtor pode emitir uma nota consolidada no final de cada mês. Além disso, a emissão da NF-e já é obrigatória nos seguintes casos:

- Saídas interestaduais;
- Operações de comércio exterior;
- Para produtores com CNPJ e receita anual superior a R\$ 360 mil (nos anos de 2023 ou 2024).

A partir de 5 de janeiro de 2026, a exigência valerá para todos os produtores, sem exceções.

E SE HOUVER DIFERENÇA ENTRE A NOTA DO PRODUTOR E A CONTRANOTA DA INDÚSTRIA?

Essa é uma dificuldade comum. Como a indústria muitas vezes informa o volume recebido e o preço apenas depois da coleta, a recomendação da Secretaria da Fazenda é de que o produtor use valores e quantidades aproximadas na nota.

E SE O PRODUTOR AINDA NÃO SOUBER O VOLUME DE LEITE OU O PREÇO NA HORA DA EMISSÃO?

Quando as informações da NF-e e da contranota forem muito discrepantes, pode haver autuação, tanto para o produtor quanto para a indústria. Mas, segundo a Sefaz, isso será analisado caso a caso e deve ocorrer apenas em raras situações excepcionais.

A contranota é o documento que efetiva a operação. Por isso, o produtor deve sempre exigir sua emissão e verificar se as informações estão corretas.

ONDE BUSCAR MAIS INFORMAÇÕES?

Para garantir uma adaptação segura e tranquila, os produtores podem acessar os seguintes canais:

- Portal da Nota Fiscal Fácil (NFF);
- Perguntas Frequentes sobre NFF;
- Manuais de Orientação para o Produtor Rural;
- Guias para dúvidas frequentes sobre NFF.

Os links estão disponíveis no site da Secretaria da Fazenda do RS.

CONCLUSÃO

A Nota Fiscal Eletrônica é uma realidade que está batendo à porta do campo. Com planejamento e informação, o produtor rural, inclusive o da cadeia leiteira, pode se adaptar de forma simples e segura.

A APIL recomenda que os associados comecem desde já a conhecer o sistema e a se prepararem para as mudanças.



APIL Em Foco, um espaço criado para apresentar o trabalho promovido pela diretoria da entidade, objetivando representar e defender os direitos de seus associados.

Foto: Divulgação



O assessor executivo da APIL, Osmar Redin, participou no dia 09 de janeiro de 2025, no auditório do MAPA/RS, em Porto Alegre/RS, da reunião do Governo Federal, que apresentou os resultados do trabalho da Comissão Especial de Análise de Operações de Crédito Rural do Rio Grande do Sul, para os agricultores e familiares afetados pelas enchentes.

Foto: Divulgação



No dia 28 de janeiro de 2025, a diretoria da APIL participou da reunião mensal do Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite do RS (Conseleite).

Houve a troca da diretoria, passando a Secretaria do Conselho para o assessor executivo da APIL, Osmar Redin. Assumiu a Coordenação Darlan Palharine, do SINDILAT.

Foto: Fernando Dias Ascom Seapi



A APIL esteve representada pelo assessor executivo, Osmar Redin, no lançamento do novo site do Produtor Online e a nova Guia de Trânsito Animal (GTA).

O evento aconteceu no dia 07 de abril de 2025, no auditório da SEAPI, em Porto Alegre, contando com a presença do Secretário da Agricultura, Clair Kuhn, e demais lideranças estaduais.

Foto: Divulgação



O presidente da APIL, Humberto Döering Brustolin, e o assessor executivo, Osmar Redin, participaram de uma videoconferência, promovida pela Aliança Láctea Sul Brasileira (ALSB), no dia 10 de junho de 2025.

O encontro abordou temas estratégicos para o setor lácteo da região Sul.

Foto: Fernando Dias/Seapi



No dia 14 de abril de 2025, em Porto Alegre, aconteceu o evento "Leite com café", que oficializou o lançamento da 18ª Fenasul e 45ª Expoleite. A APIL esteve representada por seu assessor executivo, Osmar Redin, que compôs a mesa de autoridades. O momento foi marcado pela expectativa da retomada, já que em 2024 a Feira foi cancelada em virtude das enchentes que atingiram o Rio Grande do Sul.

Foto: Divulgação



No dia 10 de junho de 2025, o assessor executivo da APIL, Osmar Redin, representou a entidade no Grande Expediente da Assembleia Legislativa do Estado do Rio Grande do Sul em Porto Alegre.

O encontro teve como tema "Terroir e Tradição: os Queijos que Representam o Rio Grande do Sul".

Consuma Produtos lácteos

Uma fonte natural de
cálcio, proteínas e
vitaminas essenciais para a
sua saúde.
Cuidar do corpo começa
com boas escolhas.



Uma campanha da

APIL
ASSOCIAÇÃO DAS PEQUENAS E MÉDIAS INDÚSTRIAS
DE LATICÍNIOS DO RIO GRANDE DO SUL

apilrs.com.br

Importância das pequenas e médias indústrias de laticínios no cenário estadual e nacional

No Rio Grande do Sul, as pequenas e médias indústrias de laticínios exercem um papel essencial no desenvolvimento econômico e social, tanto no contexto estadual quanto na contribuição para o cenário nacional.

O estado é o terceiro maior produtor de leite do Brasil, representa aproximadamente 12% da produção nacional, produzindo cerca de 4,0 bilhões de litros de leite por ano.

Cerca de 28% dessa produção é destinada à fabricação de queijos. Isto representa um volume de aproximadamente 300 toneladas por dia.

Todas as pequenas e médias indústrias do RS produzem cerca de 75% do queijo do Estado.

Os laticínios ligados à APIL respondem por aproximadamente 60% dessa produção e desempenham um papel estratégico no setor

laticinista brasileiro, promovendo o desenvolvimento de regiões rurais, ao gerar emprego e renda, contribuindo para a diversidade e a qualidade dos produtos derivados do leite no Brasil.



Essas indústrias não só promovem o desenvolvimento econômico como também desempenham um papel essencial para a segurança alimentar e sustentabilidade do setor agroindustrial.



Diretoria da APIL promove reunião de planejamento



A diretoria da APIL esteve reunida, no dia 21 de fevereiro de 2025, para mais uma reunião de planejamento da entidade.

Os membros foram recebidos pelo associado e integrante da diretoria, Ricardo Stefanello, no centro de distribuição do Laticínios Stefanello, no município de Pinhal.

APIL visita presidente da Associação Brasileira dos Criadores de Bovinos da Raça Holandesa



O vice-presidente da APIL, Daniel Cichelero, e o médico veterinário Hugo Zardo, visitaram, no dia 13 de março de 2025, o presidente da ABCBRH, Armando Rabbers, em Castro/PR. Rabbers é o primeiro produtor da América Latina a obter sistema de ordenha robótica e está na região onde surgiu a primeira indústria brasileira a pagar por sólidos do leite — a Castrolanda.

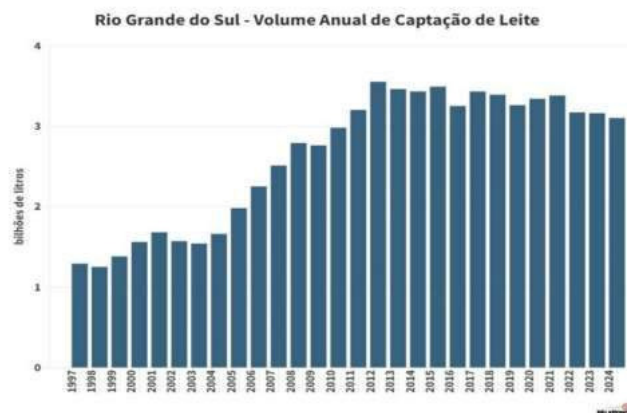
APIL E INVESTIDORES DA WHEY DO BRASIL SOLICITAM AÇÕES URGENTES AO ESTADO PARA SALVAR A PRODUÇÃO DE LEITE DO RS

Durante a solenidade de inauguração da indústria Whey do Brasil, no dia 13 de junho de 2025, em Palmeira das Missões, um forte apelo foi feito ao governador Eduardo Leite: ações urgentes para conter o colapso da cadeia leiteira no Rio Grande do Sul.

A APIL – Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do RS, juntamente a investidores da nova planta industrial, entregou ao governador um documento contundente, com dados e sugestões para reverter a crise que vem afastando milhares de produtores do campo e reduzindo drasticamente a produção de leite no Estado.

A produção de leite está em queda livre no RS

Após anos de crescimento consistente entre o final dos anos 1990 e início dos anos 2000, a produção de leite no RS entrou em declínio a partir de 2012. Essa retração tem consequências devastadoras para a economia de pequenos municípios, onde a pecuária leiteira é uma das principais fontes de sustento familiar e geração de emprego.



Além da exclusão de milhares de famílias do campo, o Rio Grande do Sul perdeu importante competitividade nacional.

O Estado, que até 2019 ocupava a 2ª colocação no ranking nacional de produção de leite, caiu para o 4º lugar, ultrapassado por Paraná e Santa Catarina.

Crédito fotos: Casa do Rosa



Impacto direto na economia e na indústria

A queda na produção afeta diretamente a economia dos municípios e provoca a ociosidade das indústrias. De acordo com levantamento recente da APIL, a média de ociosidade das unidades industriais associadas é de 36%, o que equivale a 4 milhões de litros de leite por dia não processados.

Para se ter ideia do impacto: com um faturamento anual de R\$ 2,8 bilhões no sistema APIL, o setor poderia gerar mais R\$ 1 bilhão por ano se operasse em plena capacidade.

Estes números representam apenas as indústrias da Associação — o impacto estadual seria ainda maior.

Propostas apresentadas ao Governo

- Criação de um Programa Estadual de Incentivo à Produção Leiteira, com linhas de crédito específicas, juros compatíveis com a realidade do setor e estímulo à permanência do produtor no campo;
- Instituição de um Fundo Permanente de Desenvolvimento do Produtor de Leite, para financiar modernização, mecanização e adoção de novas tecnologias;
- Redirecionamento de parte dos recursos do programa estadual de Recuperação de Solos para o fortalecimento da atividade leiteira, com foco em resultados de alto impacto econômico e social.

A proposta se justifica: dados do Ministério da Agricultura indicam que cada R\$ 1 investido na cadeia leiteira gera R\$ 3,40 em retorno para a economia local.

A APIL reforça que não se trata apenas de salvar produtores e indústrias, mas de proteger um importante setor da economia gaúcha e garantir emprego, renda e dignidade para milhares de famílias no interior do Estado.

"O momento é de agir, e a APIL bem como os empresários do setor estão dispostos a colaborar na construção de um plano efetivo!"

Tour APIL

Diretoria da APIL promove roteiro de visitas a associados

O presidente da APIL, Humberto Döering Brustolin, e a diretoria realizam um tour de visitas aos associados da entidade.

A ação é uma das metas da atual gestão, objetivando aproximar os laticínios/indústria, perceber suas demandas e necessidades. Dessa forma, poder interceder pelo setor de maneira mais assertiva.



Presidente da APIL revisita, após um ano do evento climático, a Agroindústria Miralac, em Marques de Souza/RS (empresa fortemente atingida pela enchente).



Laticínios Alvear, na cidade de Sarandi/RS.

Crédito Fotos: Divulgação

Novos Associados APIL



A Queijaria Somacal fabrica queijos dos tipos colonial, sem lactose, coalho, temperados, minas frescal, colonial extra, Gouda, Gruyère, Morbier, Tilsit, parmesão, ao vinho, Caravaggio (autoral), Oliva (autoral), e Siciliano (autoral). Também, ricotas dos tipos tradicional, com tomate seco e com orégano. A empresa tem sua sede na cidade de Farroupilha/RS.

Para mais informações contate:

☎ (54) 3260-5269
 ☎ (55) 9 9941-0062
 📧 @quejariasomacal
 ✉ cantinasomacal@hotmail.com



O Laticínios Cotrifred fabrica queijos dos tipos: muçarela, colonial, prato e de coalho. Requeijão dos tipos: cremoso tradicional, light, cremoso tradicional – uso culinário, mistura de requeijão cremoso e queijo e amido, mistura de requeijão cremoso e queijo e amido sabor cheddar. Ainda, ricota e nata. A cooperativa tem sua sede na cidade de Frederico Westphalen/RS.

Para mais informações contate:

☎ (55) 3744-2207
 🌐 cotrifred.com.br
 ✉ laticinioscotrifred@cotrifred.com.br
 📧 @laticinioscotrifred



A Cr Reativos fabrica aparelhos para controle de contaminação em indústrias de alimentos - UVtrat. Processo: "UVtrat" Sistema composto - "O₃/UV- C" (Ozônio/ Ultravioleta).

A empresa tem sua sede na cidade de Curitiba/PR.

Para mais informações contate:

☎ (41) 3018-3080
 🌐 ccreativos.com.br
 ✉ ccreativos@hotmail.com



A ProfiLine comercializa produtos para higienização e limpeza, tratamento de águas industriais, produtos para limpeza de membranas de filtração.

A empresa tem sua sede na cidade de Chapecó/SC.

Para mais informações contate:

🌐 profiline.com.br
 📧 @profilineoficial
 📧 @profilinehigienizacao
 ☎ (49) 3304-1487
 ✉ filial02@profiline.com.br



Com equipamentos de última geração e uma equipe dedicada, a Coala Flexo atende as suas necessidades de impressão, para etiquetas, rótulos e ribbons.

A empresa tem sua sede na cidade de Içara/SC.

Para mais informações contate:

☎ (48) 9 9802-3227 - Flávia Flores Figueiredo
 Representante Comercial
 ☎ (48) 9 9126-4558 - Larraini Figueiredo
 Gerente Industrial
 📧 @coala.flexo
 🌐 coalaflexo.com.br
 ✉ flavia.coalaflexo@gmail.com
 ✉ contato@coalaflexo.com.br



Tratando a água como se trata a vida

A B&B Water tem soluções para tratamento de água de caldeira, torres de água gelada, além de abrandadores, dosadoras e filtros de Zeolita para remoção de ferro e impurezas da água. Para a B&B Water, tratar a água é como tratar a vida.

A empresa tem sua sede na cidade de São José/SC.

Para mais informações contate:

☎ (48) 3375-5666 / (48) 9 9965-7836
 ✉ elen.borba@bebwater.com
 📧 @bebwateroficial

APIL participa da Fenasul Expoleite 2025 e apresenta programação especial para associados e convidados



A Fenasul Expoleite 2025 ocorreu de 14 a 18 de maio de 2025, no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, em Esteio, Rio Grande do Sul. A APIL organizou uma programação especial para receber associados e convidados na Casa APIL, no dia 15 de maio. Confira como foi!

Crédito Fotos: Divulgação



Presença na solenidade de abertura, no dia 14 de maio de 2025, do Presidente Humberto Döering Brustolin, do Diretor de Relações Institucionais Wladimir Pedro Dall'Bosco e do Assessor Executivo Osmar Redin.



O Conselho Técnico da APIL promoveu uma conversa com associados sobre o futuro da bacia leiteira do RS.



O Instituto SENAI Tecnologia em Alimentos e Bebidas conversou com os associados APIL, apresentando soluções em tecnologia e produtividade.



Reunião de associados da APIL, conduzida pelo Presidente Humberto Döering Brustolin e pelo Assessor Executivo Osmar Redin, abordou o cenário atual da cadeia leiteira e as ações da entidade para fortalecer o setor.



O workshop com o zootecnista Guilherme Poletti abordou estratégias para potencializar a produção de leite e sólidos, com base em experiências no Brasil e na Nova Zelândia.



Autoridades visitam a Casa APIL para conhecer de perto as obras do Memorial do Queijo Gaúcho.

Estiveram presentes: o Secretário da Agricultura do RS, Edilson Brum; o Diretor da SEAPI, Paulo Roberto da Silva; o Assessor Técnico Antônio Carlos Ferreira Neto; o Presidente da Farsul, Gedeão Pereira; o Superintendente do SENAR/RS, Eduardo Condorelli, e o representante do FUNDESA, Rogério Kerber.

DESTAQUE ASSOCIADOS APIL

Foto: Divulgação



A associada da APIL, DahRê - Agroindústria Konzen, conquistou o 1º lugar no Concurso Gastronômico Balaio de Sabores, durante a ExpoGirúá e Feira do Butiá 2025, em Girúá/RS. Na categoria agridoce, apresentou um queijo trufado com geleia de butiá. Segundo Rejane Beatriz Konzen, a ideia surgiu após o convite para o evento. "Buscamos valorizar nosso queijo e o butiá, tema da festa, unindo sabor, aroma e apresentação. Foi um sucesso!"

Crédito Foto: Ícaro de Campos



A Granja Cichelero, associada da APIL, foi destaque no 2º Concurso Regional de Queijos Artesanais de Caxias do Sul/RS, realizado em 22 de março de 2025. O evento reuniu 46 amostras de 25 agroindústrias de 14 municípios da região. A Granja conquistou: - Medalha Super Ouro (Grande Campeão): Queijo Parmesão, - Troféu Ouro: Queijo Parmesão, - Troféu Prata: Queijo Gruyère, - Troféu Bronze: Queijo Gouda. Os produtos foram avaliados por jurados quanto a sabor, textura, aroma e apresentação.

Foto: Divulgação



estrelat,

O Doce de Leite Estrelat, da associada APIL, conquistou o 1º lugar na categoria familiar (consumo doméstico) na Todo Láctea Expo 2025, realizada em Santa Fé, Argentina — uma das maiores feiras do setor lácteo da América Latina. A competição contou com 7 doces artesanais brasileiros e uma banca técnica especializada, que avaliou os produtos com base em 20 critérios como aroma, sabor, textura e cor.

Destaque

Associados APIL são destaque no 3º Concurso de Queijos e Doce de Leite Artesanais do RS, que ocorreu de 30 de maio a 1º de junho, na Casa de Cultura Mario Quintana, em Porto Alegre, evento promovido pela AGL, objetivando valorizar a excelência da produção artesanal gaúcha.

Entre os 139 produtos inscritos, nas 6 categorias: Doce de Leite com Sabor, Doce de Leite Tradicional, Queijo Colonial Temperado, Queijo Colonial, Queijo Serrano, Queijo Autorial, os associados APIL conquistaram diversos prêmios.



14º Encontro APIL

O 14º Encontro APIL aconteceu de 31 de janeiro a 02 de fevereiro de 2025, no Machadinho Thermas Resort SPA, em Machadinho/RS.

A diretoria organizou uma ampla programação para receber os associados e famílias, num grande momento de confraternização. Confira como foi!

Recepção dos associados e familiares.



Crédito Fotos: Divulgação





Recepção ao convidado especial do evento, Fábio Scarcelli, presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ).



Assembleia Geral de Associados, com prestação de contas e planejamento estratégico, orientações para os associados, debates e troca de experiências para fortalecer o setor.

NOVOS LATICÍNIOS E SÓCIOS-PARCEIROS

Novos laticínios e sócios-parceiros são recepcionados durante Assembleia Geral Ordinária. Agradecemos a presença dos sócios-parceiros como também aos que não puderam participar: Artelac Laticínios Artesanais, Geiger do Brasil e GP Rótulos e Etiquetas



Cr Reativos



Inovate Soluções Ambientais e Industriais



Tecnofrio Equipamentos Frigoríficos



Tramontec Comércio e Indústria de Equipamentos



Apresentação dos avanços do Projeto Memorial do Queijo Gaúcho: um marco para a história e a cultura do nosso setor, contribuindo para preservar a tradição queijeira, resgatar história, valorizar os produtores, fomentar o turismo e a identidade do queijo gaúcho.



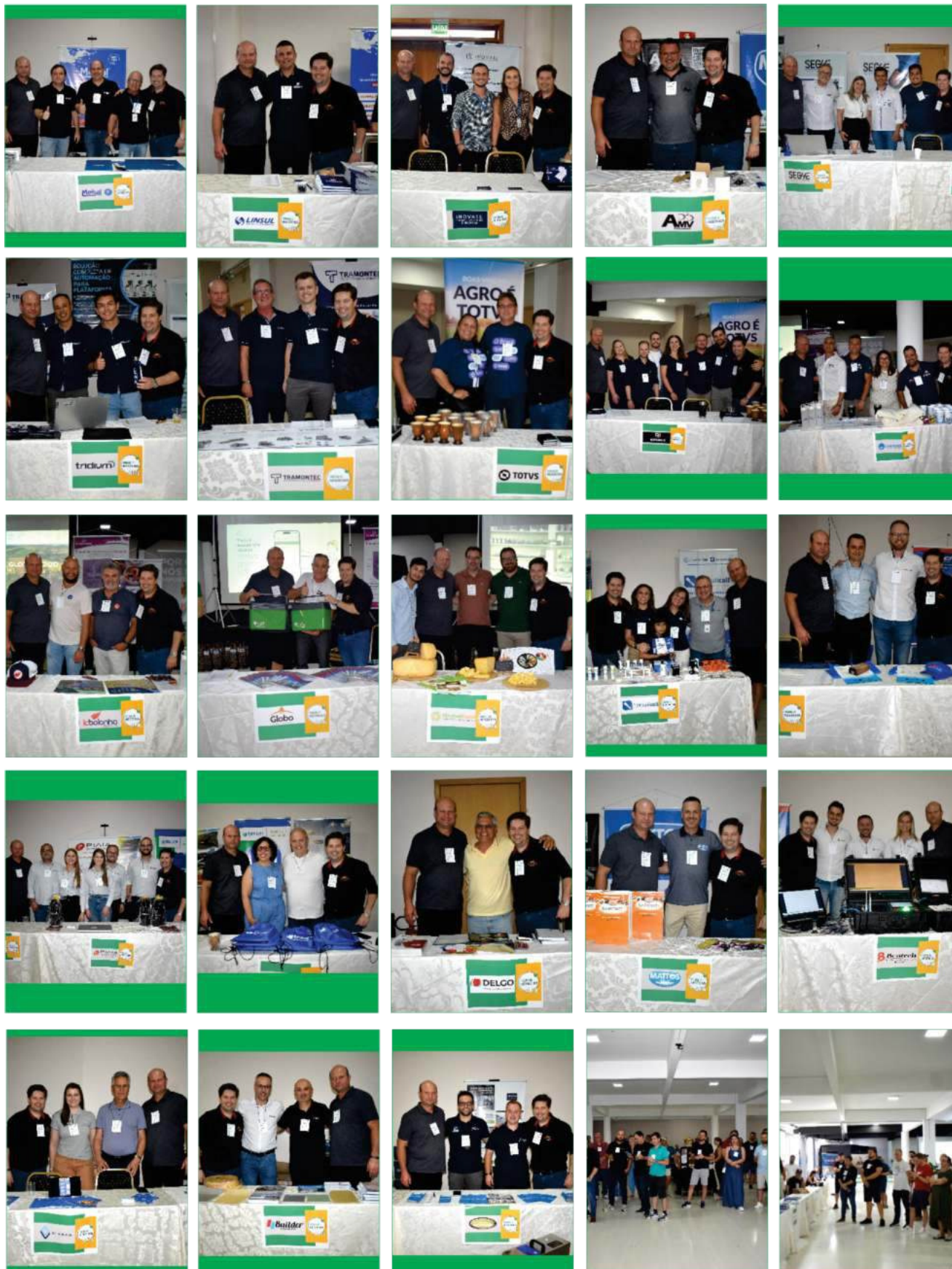
Participação do presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), Fábio Scarcelli, em conversa com os associados, trazendo insights valiosos para o fortalecimento do setor laticínista. Fábio destacou a importância de união das entidades, reforçando não existir concorrência, e sim uma forte parceria, que tem como objetivo crescimento em conjunto.

RODADA DE NEGÓCIOS

Rodada de negócios exclusiva entre nossos associados, proporcionando oportunidades para reforçar parcerias e impulsionar o setor laticínista.

Um momento importante para fomentarmos conexões estratégicas de crescimento mútuo, valorização dos associados, novos negócios e fortalecimento do mercado.







Reunião do Conselho Técnico, um momento de compartilhar conhecimento e estratégias para fortalecer o trabalho da APIL e o futuro da área, com alinhamento de ações para impulsionar ainda mais a missão da entidade.

JOGO DAS SELEÇÕES

A emoção tomou conta do Jogo das Seleções APIL, realizado pelo segundo ano durante o Encontro da entidade. Em campo, sócios-laticínios e sócios-parceiros jogaram uniformizados com a camisa 10 — símbolo do destaque de todos os participantes. A partida terminou empatada em 2x2 no tempo normal, e a Seleção dos sócios-laticínios venceu nos pênaltis por 3x1, mantendo o título. A equipe dos sócios-parceiros promete treinar forte para 2026!



Uma experiência única!
O encontro de 2025 veio acompanhado de Chardonnay harmonizado com queijos, ao pôr do sol no deck do restaurante do Machadinho Thermas Resort SPA. Um momento de celebração, amizade e sabores inesquecíveis!



Gratidão à equipe e direção do Machadinho Thermas Resort SPA, de Machadinho/RS, pela recepção impecável e acolhida calorosa.

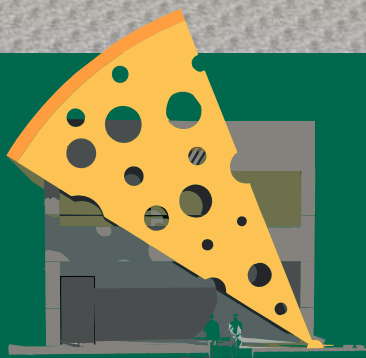
Foram dias incríveis de integração, aprendizado e momentos inesquecíveis!

Que venham os próximos encontros!



Sócios-parceiros





*Um espaço reservado
para a história do queijo.*



Acesse o QR-Code da
nossa localização:

Memorial do Queijo Gaúcho



Realização



Financiamento