



Leite & Queijos

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



APIL

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

Ano XI | Edição 52

**Granja Guntzel de
Westfália/RS, acredita e investe na
Atividade Leiteira**
garantindo alta produtividade,
e reafirma parceria com
Laticínio Steffenon

Gestão Rural

1º Prêmio de Referência Leiteira: o reconhecimento para propriedades com eficiência produtiva e qualidade do leite

Tecnologia

Solução Clean Label para redução de teor de gordura com excelente desempenho

APIL em foco

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL



UM ANO DE MUITA QUÍMICA PARA VOCÊ.

Somos uma empresa especializada em produtos químicos para construção, que investe continuamente na pesquisa e no desenvolvimento de soluções inovadoras, otimizadas e customizadas, tendo a química como base para nossas ideias.

E, nesse final de ano, a gente gostaria de desejar **MUITA QUÍMICA** para você. E não estamos falando de engenharia. Queremos que você tenha **MUITA QUÍMICA** na sua vida, nas suas relações e no seu trabalho. Afinal, só se constrói relacionamentos, sejam eles profissionais ou pessoais, a partir da química entre as pessoas.

Por isso, deixamos uma mensagem de final de ano muito especial para você. **Aponte a câmera do seu celular para o QR Code abaixo e assista ao nosso vídeo de final de ano.**

Aproveitamos, também, para parabenizarmos a APIL pelos seus 21 anos em atividade, sempre com **MUITA QUÍMICA** para compreender as necessidades de todos os participantes da Associação.



(51) 3471.1289



Av. Frederico Augusto Ritter, 3670 | 3680 - Cachoeirinha/RS
www.builder.ind.br



Encerrando ciclos! Projetando novas metas!

Chegamos ao fim de mais um ano, 2022 foi desafiador, mas também trouxe grandes conquistas.

O setor de laticínios passou por altos e baixos, e no Rio Grande do Sul sofremos com a forte instabilidade provocada pela estiagem, que afeta a produção de silagem, elevação nos custos da produção, queda no consumo dos produtos, o aumento das importações de produtos lácteos dos países do Mercosul e a migração de produtores para outras atividades.

Nesta edição conversamos com dois especialistas no setor, que trazem importantes informações para 2023, de como se projeta o cenário da atividade leiteira, a nível nacional e internacional, uma leitura que vai abrir olhares e trazer novas opiniões.

Abordamos ainda, sobre novas tecnologias, tributação, o avanço na padronização e melhoramento da qualidade do leite. O esforço dos produtores para evoluir e se destacar na atividade, e todo o trabalho que a APIL vem desenvolvendo para dar suporte a seus associados, sócios-parceiros e toda a cadeia láctea em geral.

Será possível observar nesta edição uma nova projeção da revista APIL, que está sendo remodelada e adaptada para, cada vez mais, trazer conteúdos de qualidade, prezando sempre pela organização e estruturação das editoriais.

Direcionamos algumas páginas para variados segmentos, focando em indústria, laticínio e interesses dos sócios APIL, apresentando os destaques, novas parcerias, e muito mais. Fica o nosso convite para apreciarem este novo momento, e claro, contribuírem com ideias, sugestões e pautas.

Aproveito para direcionar votos de um ano novo repleto de realizações, grandes projetos e conquistas.

Que 2023 seja especial para todos nós e que tenhamos sempre em mente nosso lema: "UNIDOS SEREMOS FORTES, INDIVIDUALMENTE SEREMOS APENAS MAIS UM".

Um forte abraço!


Humberto Doering Brustolin
Presidente da APIL

A revista Leite&Queijos é uma
publicação trimestral
(dezembro de 2022) 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 Doering Brustolin

Vice-presidentes
Daniel Cichelero
Ricardo Augusto Stefanello

Assessor executivo
Osmar Redin

Secretária executiva
Maria Regina Fachinetto Rodrigues



PRODUÇÃO DE CONTEÚDO

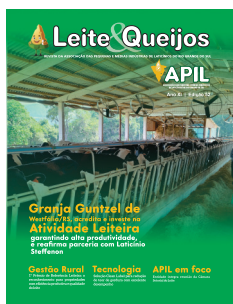
Publicitária responsável:
Raquel Aparecida Falibuski

Projeto gráfico e editoração:
Liziani Mesnerovicz

*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



CAPA

Granja Guntzel de Wesfália/RS, acredita e investe na atividade leiteira

20

22

GESTÃO RURAL

1º Prêmio de Referência Leiteira: o reconhecimento para propriedades com eficiência produtiva e qualidade do leite



TECNOLOGIA

Solução Clean Label para redução de teor de gordura com excelente desempenho

14

28

APIL EM FOCO

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL



06 Entrevista

Coordenador da CIEPEL, Carlos Alberto Machado, fala sobre Selo de Qualidade e Conformidade Ciepel/Simers/Labelo, que garante confiabilidade em equipamentos testados

08 Mercado

Setor Lácteo: Especialistas falam sobre cenário atual e perspectivas para 2023

12 Tributação

Desafios da arrecadação em 2023

16 Artigo Especial

Nosso 2º Cérebro

19 Especial

Aniversário APIL

24 Gestão Rural - Artigo

A importância de concursos entre produtores de leite

30 Conselho Técnico APIL

Conselho Técnico APIL realiza palestra técnica aos associados, ministrada por Jaime Dietrich

31 Paineis

APIL dá boas-vindas para nossos sócios

32 Destaque

Associados e Sócios-Parceiros APIL e seus destaques/premiações/conquistas

36 Coluna Social

Nesta edição destaque para participação na Expointer e Confraternização de final de ano APIL

HÁ 40 ANOS



**IMPRIMINDO
SUAS IDEIAS**



**DOBRANDO
SEUS LUCROS**



**CORTANDO
SEUS PROBLEMAS**

PARQUE GRÁFICO COM MAIS DE 5.000 M² - AMPLO ESTACIONAMENTO

(51) 3212.6011 - 99678.1515 - 98056.9097

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



facebook.com/coimpressa





ONDE OS NOSSOS CLIENTES TEM DESAFIOS, NÓS TEMOS SOLUÇÕES.

Os **laticínios** passam por desafios diários. Rendimento, bio-proteção, maciez, sabor, tempo de prateleira. A **Globalfood** há **35 anos** vem alimentando a indústria de alimentos com soluções, sabores e sustentabilidade. E isso significa estar lado-a-lado com cada cliente em cada processo. Para que o produto final exerça seu papel máximo: encantar e nutrir as pessoas.

Fale conosco. Nós temos, há 35 anos, as soluções para o seu laticínio.



globalfood.com.br

Selo de Qualidade e Conformidade Ciepel/Simers/Labelo garante

confiabilidade em equipamentos testados



Fonte: Arquivo Pessoal

Leite&Queijos: O que é o Selo de Qualidade e Conformidade Ciepel/Simers/Labelo?

Carlos Alberto Machado: O selo é um verdadeiro combo de segurança, sob vários aspectos, para os mais diversos atores da cadeia produtiva, a começar pelo produtor de leite e a sanidade de seu plantel:

I – PARA O PRODUTOR

A certeza de estar adquirindo um equipamento efetivamente testado e aprovado de acordo com os padrões e exigências estabelecidas pela norma, em testes realizados Labelo/PUC, o maior e mais moderno laboratório da América Latina, específico para realizar testes de ordenhadeiras mecânicas. Reconhecido como organismos internacionais e também reconhecido pelo Inmetro. Realização de uma ordenha segura, mantendo a máxima integridade da qualidade do leite ordenhado. Por decorrência a possibilidade de ganhos adicionais pelo produto. Melhor saúde dos animais, menores gastos com medicamentos contra mastites e outras lesões que um equipamento fora de qualquer norma normalmente pode causar ao plantel.

II – PARA OS ANIMAIS

A maior estabilidade no vácuo gera conforto, segurança e proteção à sanidade dos úberes. Maior nível de

A certificação foi criada a partir de uma parceria entre a Comissão das Indústrias Fabricantes de Equipamentos para a Pecuária do Leite (CIEPEL), o Sindicato das Indústrias de Máquinas e Implementos Agrícolas (Simers), e o LABELO, um complexo de Laboratórios Especializados em Eletroeletrônica da PUCRS. Para falar mais sobre o assunto, esclarecer e tirar dúvidas convidamos o Coordenador da CIEPEL, Carlos Alberto Machado. Acompanhe.

relaxamento e participação ativa durante a ordenha, com ganhos na redução do leite residual.

III – PARA O ORDENHADOR

A possibilidade de realizar um trabalho com menor esforço físico, uma vez que, além da segurança, os projetos levam em conta aspectos ergonômicos, tudo isso vai se refletir em maior satisfação e melhores condições de saúde.

IV – PARA OS LATICÍNIOS

A segurança de uma matéria prima íntegra, e de qualidade superior, o que permite melhor aproveitamento e resultados efetivos ao final de todo o processo.

Redução de tempo no processo e nos gastos com altos volumes de produtos de higienização de equipamentos.

V – PARA O CONSUMIDOR

Custo/benefício mais vantajoso, produto mais saudável e saboroso, corresponde melhor a expectativa e maior nível de satisfação por estar adquirindo a qualidade esperada.

VII – PARA AS INDÚSTRIAS

Um diferencial maiúsculo em termos de confiança e confiabilidade, distingue o produto e agrega maior valor à marca. Afinal de contas, uma coisa é alguém dizer que seu produto obedece às normas.

Outra, bem diferente, é alguém dizer e comprovar através de um selo desta importância, confirmando que seus produtos foram testados e estão em

conformidade com aquilo que é exigido pela norma. Trata-se de um selo que vem para dizer quem está e quem não está comprometido com a qualidade e com os melhores resultados para o produtor.

Importante destacar que agora está nas mãos dos consumidores, optar por ordenhadeiras que tenham o selo de qualidade e conformidade ou aquelas que tem apenas lindos folders com belas palavras e promessas que muitas vezes não passam de fake.

L&Q: Quando iniciou o trabalho de desenvolvimento deste Selo e que empresa/instituições estão envolvidas nesse projeto?

Carlos: Essa luta iniciou no final dos anos 90 e começou a se consolidar no ano 2000 dentro do Comitê de Equipamentos de Ordenha e Tanques de Refrigeração, instituído pelo CBQL- Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite.

Participaram vários representantes de produtores, associações de produtores, entidades de ensino, fomento e pesquisa, fabricantes de equipamentos, sindicatos, entidades oficiais como a Embrapa Gado de Leite, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, DNT/DIPOA, Indústria de Laticínios, instituições como: APCBRH, CNA, Leite Brasil, Láctea Brasil, AGL, ABIMAQ, Farsul, para discutir e definir as normas técnicas brasileiras para equipamentos de ordenha e tanques de refrigeração de leite.

Portanto, foi uma tarefa realizada a muitas mãos.

Infelizmente, apesar de todo o esforço e empenho desse grupo, mesmo após a edição das normas pelo MAPA e também pela ABNT, em 2002. Décadas se passaram, e nenhum governante, em nível federal ou estadual, demonstrou qualquer sinal de preocupação com uma fiscalização efetiva dessas normas.

Tal realidade nos levou a procurar outros caminhos via iniciativa privada para buscar formas de proteger os produtores de equipamentos absurdamente sem qualidade que foram comercializados ao longo deste tempo, e ainda hoje, e ao mesmo tempo viabilizar um mecanismo que pudesse minimizar a desigualdade da competição, reduzindo os prejuízos das empresas sérias, que investem na pesquisa, na tecnologia, na capacitação da mão de obra especializada, na estruturação de redes de revendedores.

Por essas razões constituímos no SIMERS a CIEPEL em agosto de 2013, e de lá para cá trabalhamos na construção desta parceria CIEPEL/SIMERS/LABELO, que resultou no “Selo de Qualidade e Conformidade CIEPEL/SIMERS/LABELO”.

L&Q: Qual é a validade do Selo?

Carlos: O selo tem validade por dois anos, sendo que ao final do primeiro ano ocorre a revisão de alguns elementos do projeto que são previamente já determinados.

L&Q: Já temos alguns fabricantes de equipamentos recebendo o Selo?

Carlos: O selo está sendo exibido por cinco empresas brasileiras, três do RS: BRMilk, Eurolatte e Ordemax. Uma de Santa Catarina: a Reafrio. E uma empresa do Paraná: Heidel Ordenhadeiras.

L&Q: Quem pode participar do processo para obtenção do Selo?

Carlos: Toda e qualquer empresa que tenha interesse em colocar seus equipamentos a testes, submetendo-se ao rigor da norma e concorde em cumprir às exigências formais, éticas e burocráticas de associação ao SIMERS/CIEPEL para a obtenção do mesmo.

L&Q: Como é possível adquirir o Selo, quais são os passos necessários para execução do processo, e em quanto tempo ele é liberado?

Carlos: Entrar em contato com a CIEPEL, que encaminhará o material informativo necessário, além de informações complementares que poderão ser obtidas via telefone ou e-mail. Contatar a Senhora Rose: (51) 3557-9700, e-mail: rose@simers.com.br.

L&Q: Quais são os próximos passos da CIEPEL em relação ao Selo e a segurança dos equipamentos para leite?

Carlos: As próximas etapas: Testes individualizados de desempenho e eficácia de todos os componentes das ordenhadeiras.

Testes de Tanques de Refrigeração.

Estruturação de Curso para treinamento e preparo de profissionais destinados a toda a parte de instalação e manutenção de ordenhadeiras mecânicas.

L&Q: O que o produtor encontra no selo ao receber sua máquina?

Carlos: Ao direcionar a câmera do celular para o QR Code do selo, ele encontrará todas as informações relacionadas aos resultados dos testes apresentados pelo equipamento nos seus mínimos detalhes, são todas as 24 planilhas de testes, demonstrando os desempenhos de cada um dos itens do equipamento. Além disso, através do mesmo QR Code ele poderá contatar diretamente à CIEPEL ou à empresa fabricante do equipamento que ele comprou a partir de um simples clic no logo da mesma e contatar diretamente com a mesma. Enfim, seja para simples registros, eventuais observações, ou mesmo reclamações ele terá sempre essa linha direta. A CIEPEL estará atenta a todo o processo. Podemos afirmar que isso é apenas o começo de um novo ciclo na relação indústria de equipamentos com o produtor de leite. Muito ainda será feito para o aprimoramento da qualidade desta relação.



**Qualidade e Conformidade
Agora tem Identidade**

Máq. nº:



Fabricantes de equipamentos que já receberam o Selo



Setor Lácteo:

Cenário atual e perspectivas para 2023



O Brasil está entre os cinco maiores produtores de leite do mundo, entretanto, seu volume de exportado não chega a 1% da produção nacional. Isso porque, o mercado interno consome quase toda produção de leite no país.

Apesar de estar em 3º lugar, sua produtividade quando comparada ao primeiro lugar é 81,23% menor. A qualidade do nosso leite precisa ser melhorada para concorrer com o mercado externos e tornar o produto mais competitivo também.

Em nível nacional, o Rio Grande do Sul fica em 3º lugar em produção, com 12,5% da produção brasileira.

Para entender melhor sobre o atual cenário da atividade e quais são as projeções para 2023, convidamos dois especialistas no setor, o Coordenador do Conseleite e Coordenador da Câmara Setorial do Leite do Rio Grande do Sul, Eugênio Zanetti, e Vinícius Nardy, do MilkPoint Mercado.

Cenário lácteo no Rio Grande do Sul

De acordo com Eugênio Zanetti, o ano de 2022 para a cadeia produtiva do leite no Rio Grande do Sul foi de forte instabilidade.

'Quando observamos outros anos, é possível afirmar que a cadeia sempre foi negativamente afetada por isso, vários fatores contundentes neste ano de 2022 afetaram produtores, indústria e consumidores muito mais que em anos passados. Este cenário impulsionou a desistência de produtores da atividade leiteira que migraram para outras atividades como: a pecuária de corte, a produção de grãos ou a comercialização informal de produtos coloniais.

Também há milhares de casos de produtores que abandonaram a atividade agrícola como um todo e viraram mais um número no êxodo rural. Também é possível observar avanços tímidos para impulsionar o consumo brasileiro de produtos lácteos e de colocar o produto gaúcho no mercado internacional.

E o que é o pior, no segundo semestre de 2022, aumentou-se as importações de produtos lácteos dos países do Mercosul, comenta.

Para o Coordenador do Conseleite e da Câmara Setorial do Leite do Rio Grande do Sul, a forte instabilidade vista em 2022 se explica por diversos fatores:

ESTIAGEM

A estiagem que atingiu os três estados do Sul no final de 2021 e início de 2022 que prejudicou a formação das pastagens nativas e plantadas, com isso, a produção de silagem foi de baixíssima qualidade. Ainda, a oferta de água para os animais ficou comprometida em algumas regiões do Rio Grande do Sul.

CUSTO DE PRODUÇÃO

Em decorrência da inflação causada pela pandemia, da desvalorização do real frente ao dólar e da guerra Rússia versus Ucrânia, os insumos agrícolas como os fertilizantes, os defensivos, os medicamentos veterinários e os maquinários e implementos ficaram mais caros. Da mesma forma, o principal insumo para a produção de leite, a ração, foi puxada pela valorização das commodities agrícolas e os insumos para as indústrias como embalagens e insumos para processamento. Portanto, ficou muito mais caro produzir e industrializar leite em 2022.

QUEDA NO CONSUMO

É visível que a população brasileira, em especial as famílias economicamente vulneráveis, estão passando por um período sério de insegurança alimentar. O auxílio emergencial conferiu um fôlego para manter o consumo de lácteos, mas ainda não é suficiente.

É necessário reforçar os programas de transferência de renda e investir na geração de empregos para que a população volte a consumir.

COMPROMETIMENTO DOS INVESTIMENTOS

É sabido que cerca de 96% dos produtores gaúchos são enquadrados como familiares de acordo com a lei 11.326/2006. O principal instrumento que estes produtores tem para investir em seus empreendimentos rurais é o PRONAF.

Porém, o aumento da taxa Selic e a falta de recursos do governo federal para a equalização da taxa de juros, têm interrompido as contratações antes da metade dos últimos três planos safras.

Para Vinícius Nardy, o principal gargalo da cadeia láctea hoje, nos diferentes elos, são as margens.

'Há alguns anos, o setor passa por um aumento estrutural de custos, que o consumidor não absorveu.

O ano de 2022 foi um exemplo disso: os preços atingiram um pico em meados de julho e agosto, que logo foi seguido por ininterruptas quedas. Para 2023, sem expectativa de externalidades que afetem fortemente a oferta ou a demanda, a tendência é de uma curva de preços mais estável ao longo do ano', confirma.

Em referência aos elos da cadeia láctea, a perspectiva é de que haja uma estabilidade, um equilíbrio entre eles, prevendo mudanças para isso.

Zanetti aponta que os produtores, as indústrias e as cooperativas, apesar das divergências, ainda conseguem manter um bom diálogo. Entretanto, o varejo precisa entender melhor como funciona a cadeia produtiva do leite. 'Este elo importante é o que dá vazão a comercialização e não pode utilizar os produtos lácteos para literalmente queimar as margens industriais e principalmente dos produtores que estão na ponta do processo e que ficam reféns das oscilações, ou seja, não tem ninguém que possa repassar um pouco do prejuízo'. Destaca.

"Para a relação indústria-produtor, podemos esperar mudanças provocadas pelas necessidades de ajustes nos produtos para obtenção de melhores margens. Produtos com apelo saudável e com adequação a questões ligadas a sustentabilidade e origem, por exemplo, são boas oportunidades de agregação de valor e exigem relação mais próxima entre indústrias e produtores, com menos conflitos, mais ações de fomento e maior parceria.

Eficiência também será essencial para que as indústrias sejam competitivas quanto a preços, e também pode ser maximizada por uma relação mais amigável entre os elos. Neste aspecto, melhores tomadas de decisão nas negociações por matérias-primas lácteas serão essenciais, com utilização de ferramentas inteligentes e busca por novos parceiros. O MilkPoint Ventures, inclusive, lançou uma nova plataforma para atuar neste quesito - o Milki. O cadastro é gratuito e convidamos todos os membros da APIL/RS para participar. Acessem através do nosso site: <https://www.milki.app.br>." Frisa Vinícius Nardy, do MilkPoint Mercado.

CENÁRIOS FUTUROS

De acordo com o especialista do MilkPoint Mercado, o Brasil se caracteriza como um país importador de lácteos - ou seja, compra mais produtos lácteos do exterior do que vende. As movimentações do mercado internacional tendem a afetar a oferta interna do Brasil: preços mais baixos no exterior tendem a fazer com que mais leite entre no Brasil. Preços mais altos no exterior tendem a diminuir as importações brasileiras e podem até abrir janelas para exportação.

Para garantir certa tranquilidade em 2023, o Brasil deve estar atento, principalmente nos nossos vizinhos do Mercosul: Argentina e Uruguai. 'Os preços da Oceania, principalmente do leilão GDT, também são importantes, pois são balizadores dos preços do mercado internacional como um todo. O MilkPoint Mercado pode ser uma ótima fonte de informação sobre todos estes mercados', afirma Nardy.

Quanto a uma projeção esperada de comportamento do mercado de lácteos para 2023, Eugênio Zanetti pontua, 'a cadeia produtiva sofreu com uma queda brusca de preços a partir do mês de agosto. Esta queda tende a arrefecer, mesmo assim se desenha um período de instabilidade até o final do ano de 2022.

Para o ano de 2023, espera-se que o consumo reaja com os programas de transferência de renda e que a cadeia produtiva possa tomar um fôlego, pois hoje, o preço pago pelo produto está próximo ao custo de produção e em alguns casos até abaixo do custo de produção.

Vinícius pontua três fatores muito importantes quanto a Balança Comercial nos próximos meses: preços internacionais, sazonalidade e câmbio.

"Os meses iniciais de 2023 tendem a ser de preços internacionais em patamar mais baixo do que o que vimos no mesmo período de 2022. A sazonalidade de produção em nossos vizinhos faz com que, nos meses iniciais do ano, a oferta seja inferior à do meio/fim do ano, o que diminui o patamar das importações em relação a este período. O câmbio é o aspecto mais volátil desta equação e depende muito das próximas movimentações de nosso governo.

Mas como os preços internacionais estão consideravelmente inferiores aos do início de 2022, a relação ainda deve ser favorável às importações. Assim, podemos dizer que as importações tendem a ser maiores do que as do início de 2022, mas menores do que as que vimos nos últimos meses. Isso deve manter a oferta interna, no início de 2023, em patamar superior à do início de 2022." Conclui.



POSICIONAMENTO CONSELEITE

Diante desses fatores o Conseleite traz orientações aos produtores de leite e indústria do Rio Grande do Sul.

"O Conseleite é o principal fórum de discussão da cadeia produtiva no Rio Grande do Sul. É neste fórum que precisamos colocar luz frente aos grandes desafios que o setor tem, e que são muito maiores que a mera discussão do preço de referência.

É necessário estar na pauta as questões sanitárias do rebanho bovino de leite, contratos e seguros para os produtores, questões que envolve competitividade tributária, como o FAF, exportações de lácteos e novos mercados, a CONAB para o controle de estoques, enfim, o Conseleite também é onde o setor se organiza politicamente. Aos produtores e indústrias é necessário cautela. Precisamos ver como o mercado e o novo governo irão se comportar em 2023." Finaliza o Coordenador Eugênio Zanetti.

SOMOS ESPECIALISTAS EM

CONTABILIDADE PARA SEU AGRONEGÓCIO

(54) 3461 2500 | (54) 3461 3220

Rua 25 de Setembro, 757, sala 01, Edifício São Sebastião
Centro - Carlos Barbosa/RS - www.ektos.com.br

>ektos
CONTABILIDADE



Você sabia?

O Consumo de queijo é capaz de aumentar os níveis do colesterol bom.

O consumo desse alimento não está associado ao aumento de gordura no organismo.

Inclua queijos em sua dieta para garantia de uma boa saúde!

Fonte: Short communication

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

DESAFIOS DA ARRECADAÇÃO EM 2023

A alteração no quadro político deverá representar um forte desafio para a arrecadação tributária em 2023 nos planos estaduais e federal.

Em relação a União, a transição de Governo sempre exige um período longo de maturação, ainda mais no caso do Brasil cujos modelos de gestão que irão se suceder são opostos.

Considerando as dificuldades que pressionam as principais economias mundo afora, o Brasil pode entrar em um período de estagnação até que as medidas que forem tomadas tenham seus efeitos.

É preciso uma acomodação inicial para que as coisas tomem ritmo no novo rumo que quer se seguir.

Parece pouco provável que, com a previsão já externada pelo candidato eleito de quebra do teto de gastos, o governo federal venha a manter ou implementar políticas de desoneração tributária. A linha que vem sendo apontada é a mesma do passado, endividamento cada vez maior da máquina pública.

Outras medidas que já vem sendo debatidas, tais como a tributação dos dividendos de empresas, também podem adiar ou mesmo inibir novos investimentos em terras brasileiras.

De outra banda, os estados, em especial o RS, enfrentarão forte queda na arrecadação devido a redução dos tributos sobre energia elétrica, combustível e comunicações.

Não tem almoço grátis, voltar com o ICMS sobre estes itens trará no curto prazo um forte efeito inflacionário, visto que são fatia importante das despesas da camada mais pobre da população e tem forte impacto nos custos de produção, transporte e distribuição dos alimentos.

Ou seja, o impacto pode ser direto ou indireto, mas vai representar menos dinheiro para o consumo e mais dinheiro para políticas públicas. Quem gasta além do que arrecada, ou se endivida, ou cria mais tributos. O governo não produz nada, e aumenta sua arrecadação de duas maneiras, crescimento econômico ou aumento de impostos.

É exatamente este equilíbrio que precisa ser alcançado para que a dosagem do remédio não mate o paciente.

Conclusão, o óbvio precisa ser dito: em última instância quem paga a conta no nosso modelo tributário calcado no consumo é o consumidor.



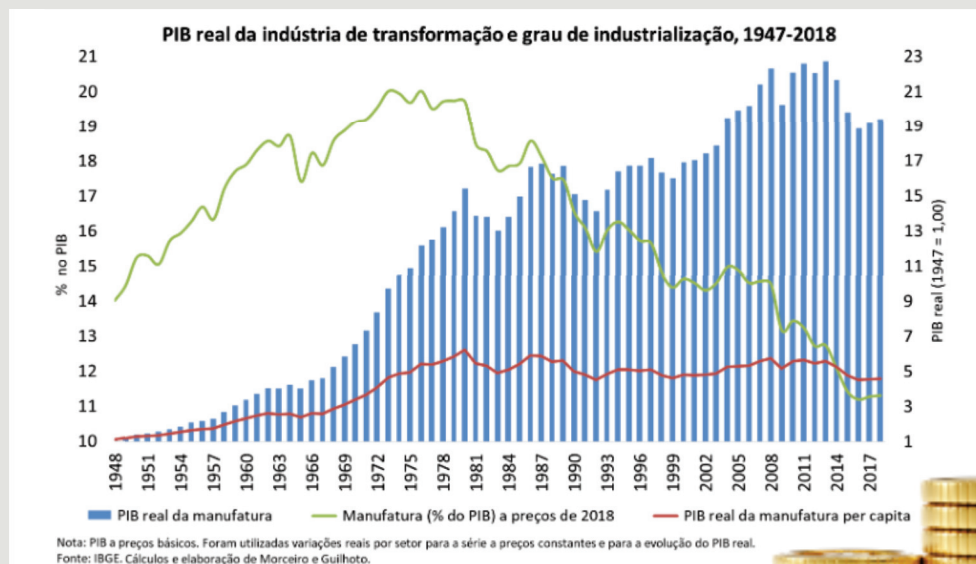
Fonte: Arquivo Pessoal

Por: Silvio Borba
Assessor e Contador
para o Agronegócio

A empresa terá que repassar no preço ou fechar as portas por falta de competitividade.

O que já está comprovado, pela desindustrialização brasileira nas últimas décadas.

A Exportação de commodities só representa arrecadação quando o efeito-renda de toda a atividade agroindustrial entra para o consumo de bens fabricados no Brasil, visto que a exportação é desonerada de tributos.





REPRESENTANTES NA AMÉRICA DO SUL



Sr. Gilson Souza

 (49) 98824-4401
comercial@centrimil.com.br
arturo@alfaterraonline.com



Eng. Arturo Guarino

 (31) 98751-5444
 +598-99696782
arturo@alfaterraonline.com

SOLUÇÃO **CLEAN LABEL** PARA REDUÇÃO DE TEOR DE GORDURA COM EXCELENTE DESEMPENHO

Fonte: Arquivo pessoal

Uma forte tendência do mercado lácteo atual são os produtos reduzidos em gorduras e calorias totais. Segundo o Relatório Mintel Estilo de Vida dos Brasileiros, 66% dos entrevistados apontaram que cuidar melhor da saúde era sua principal meta para 2022.

Muito disso se deve a preocupação da grande maioria da população com a saúde e com os diversos problemas decorrentes de uma alimentação desregrada e com altos índices de gorduras e carboidratos ruins.

Atendendo a essa preocupação crescente, foi aprovada pela Anvisa as novas orientações de rotulagem nutricional para os produtos alimentícios, que entraram em vigor em outubro deste ano.

Em suma, elas agregam um painel de alerta sobre altos índices de açúcar, gordura e sódio, o que gerou para as indústrias a necessidade de adequações nas formulações e a busca por outros tipos de tecnologias que contribuam positivamente no desempenho dos produtos.

Fonte: Arquivo Pessoal



"Além da crescente busca por alimentos mais saudáveis e os olhares dos consumidores mais atentos aos rótulos dos produtos, o símbolo de alerta pressiona a indústria para substituição de ingredientes, sem afetar seus atributos sensoriais.", comenta Flávia Oliveira, Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento da Divisão de Lácteos da Doremus

De olho nestes desafios e trabalhando para propor soluções que atendam às necessidades da Indústria de Alimentos e seus consumidores, a Doremus apresenta um estudo que teve como objetivo a diminuição da quantidade de gordura do requeijão cremoso, nas versões tradicional e light, sem adição de aditivos e com a manutenção das características sensoriais e reológicas (cor, sabor, textura, brilho, viscosidade, consistência e mouthfeel).

Fonte: Arquivo Pessoal



PROPOR SOLUÇÕES QUE ATENDAM AS NECESSIDADES DA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS E SEUS CONSUMIDORES

“Existem diversos ingredientes que contribuem para a otimização de um determinado produto, como as proteínas, que desempenham um papel fundamental para o organismo e participam de praticamente todas as reações existentes no corpo humano.”, explica Flávia Oliveira.

Além de agregar estrutura, sabor e consistência, a sinergia das proteínas com as fibras solúveis proporciona um resultado rico em propriedades benéficas, tais como auxílio digestivo e nutricional, além do acréscimo de desempenho quando usada como ingrediente, trazendo características funcionais excelentes.

No estudo, foram feitas aplicações com o Versalac RPF, que é composto apenas de proteínas lácteas e fibras solúveis, reduzindo pelo menos 10% de matéria gorda no produto final quando aplicado somente 1% da solução, além de água em quantidade suficiente para adequação do balanço de umidade, respeitando o limite mínimo de GES estabelecido pela legislação.

Os produtos padrão e teste foram submetidos a um painel de provadores, utilizando o teste triangular, com grau de confiança de 95%. Dessa forma, foi possível concluir que não houve diferença significativa entre as duas formulações. O estudo mostrou que o Versalac RPF é capaz de substituir parte da matéria gorda do requeijão, mantendo os atributos reológicos e sensoriais.

Como consequência, ainda foi possível reduzir o custo em comparação ao uso de mais creme de leite e padronizar mais facilmente o produto. “Assim, o Versalac RPF demonstrou não só ser capaz de reduzir custos, como também permite desenvolver produtos de alto valor agregado, conectados com a tendência clean label”, destaca Flávia Oliveira.

A Doremus é uma empresa brasileira fundada em 1985, atuante em todo território Nacional e América Latina. Com expertise técnica e estrutura para desenvolver soluções completas nos três principais pilares: sabor, textura e nutrição, garante maior assertividade e a mais alta qualidade em inovações para toda a Indústria de Alimentos e Bebidas.



Fonte: Arquivo Pessoal

NOSSO 2º CÉREBRO

Por: Neila Richards

Professora da UFSM
Líder do grupo de pesquisa
«Tecnologia de Látexos
Especiais» do CNPq



Fonte: Arquivo Pessoal

É sabido que o leite materno é o melhor alimento para o bebê nos primeiros anos de vida.

Não somente pelos nutrientes senão também pelos microrganismos, principalmente bactérias que a mãe transfere ao bebê em cada gota de leite. O leite materno é insubstituível e ajudará o bebê a formar a microbiota intestinal, que irá produzir enzimas, vitaminas e vários componentes responsáveis pela renovação celular.

A dieta da mãe durante a gravidez é muito importante, porque se tiver uma boa microbiota, ela passará para o seu bebê.

Quando os bebês começam a consumir produtos semissólidos ou sólidos, as bactérias presentes no intestino fermentam as fibras dos alimentos, as quais servem como substrato para elas.

Essas fibras são denominadas de prebióticos.

Portanto, uma alimentação saudável aliada ao bom funcionamento de todo o sistema intestinal tem impacto positivo na saúde e na qualidade de vida das pessoas.

São muitas as evidências científicas que atestam a importância do correto funcionamento do sistema intestinal, sendo o intestino considerado o segundo cérebro.

O aparelho digestivo (Figura 1) tem uma influência decisiva no bem-estar físico e mental, porque está ligado através de milhões de neurônios, possuindo um sistema nervoso autônomo, em constante comunicação com o cérebro e, que tem uma grande atividade metabólica como resultados das bactérias fermentadoras.

Microbiota ou microbioma: comunidade invisível constituída por um conjunto de microrganismos que habitam o nosso aparelho digestivo, ou seja, um sistema ecológico complexo e silencioso quando funciona bem.

O sistema nervoso entérico é formado por 100 milhões de células e cerca de 500 milhões de neurônios e são os responsáveis por ativar células de defesa em caso de perigo.

Os neurônios mais próximos do interior do tubo digestivo alertam os macrófagos sobre a presença de microrganismos patogênicos.

A noradrenalina (neurotransmissor que envia mensagens para o cérebro) são transmitidas do intestino para o cérebro e, acredita-se que muitos problemas comportamentais, como por exemplo a depressão, podem ser melhorados a partir do intestino.

Uma vasta rede de macrófagos estão presentes no tecido intestinal, atuando como protetores ou tolerogênicos, dependendo da situação.

Os macrófagos da mucosa estão localizados abaixo da camada epitelial e estão próximos ao lúmen intestinal (Figura 2).

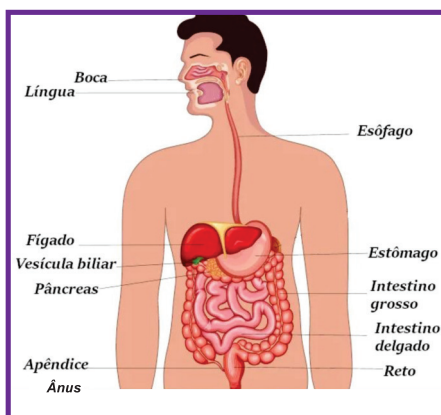


Figura 1. Aparelho digestivo. Fonte: <https://brasilescola.uol.com.br/biologia/>

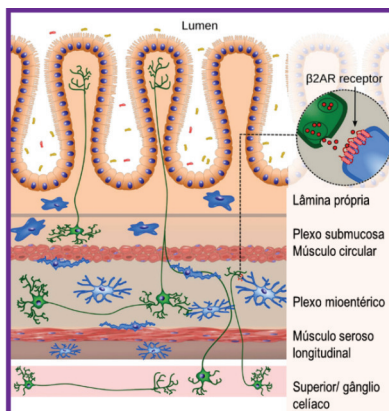


Figura 2. Macrófagos teciduais ocupando diferentes regiões do intestino. Fonte: Gabanyi et al., 2016

Prebióticos: carboidratos, principalmente fibras, não digeríveis que estimulam o crescimento e/ou atividade de bactérias desejáveis no intestino.

Probióticos: microrganismos vivos capazes de melhorar o equilíbrio da microbiota intestinal.

Praticamente todas as enfermidades crônicas não transmissíveis estão relacionadas a um desbalanceamento da flora intestinal, ou melhor, da microbiota presente no intestino. Se está funcionando bem, é muito menor a probabilidade destas enfermidades se instalarem.

A composição do microbioma difere do estado fisiológico do hospedeiro, ou seja, a diversidade genética elevada da microbiota intestinal está associada com o estado de saúde do indivíduo.

Disbiose: mudança ou desequilíbrio na microbiota intestinal

A distribuição da microbiota (variedade de bactérias no tubo digestivo) não é homogênea por influência, de dois fatores: o peristaltismo e a acidez gástrica, fazendo com que cada indivíduo possua uma microbiota específica, apesar das peculiaridades em comum.

Recentemente, estudos revelaram que pessoas obesas possuem uma menor quantidade de certos microrganismos em seus intestinos quando comparado ao de pessoas magras, que tem uma quantidade diferente da taxa específica e genes funcionais.

A disbiose pode ser observada em algumas doenças, porém, a dieta pode afetar a composição da microbiota intestinal, podendo reverter vários quadros clínicos.

Metabólito: produto de metabolismo de uma determinada molécula, substância ou microrganismo

O tubo digestivo mede cerca de 10 metros desde a boca ao ânus e permite a passagem dos alimentos digeridos, absorve nutrientes e elimina resíduos. O intestino é dividido em dois: intestino delgado, que liga o estômago ao intestino grosso e intestino grosso, parte menor do órgão responsável por mais de 60% da absorção da água ingerida pelo corpo.

Além de suas funções principais como a digestão dos alimentos, hidratação,

eliminação de toxinas e absorção correta dos nutrientes, também participa de quase todos os processos do corpo humano; por exemplo, a produção de neurotransmissores e hormônio que afetam a saúde física e mental. O intestino delgado é o órgão mais longo do corpo humano e vive nele grande parte da microbiota, estima-se que seja constituída por aproximadamente 100 trilhões de microrganismos, na sua maioria bactérias. Existem mais bactérias na flora intestinal do que células no corpo, isto faz com que a microbiota tenha um papel importante em diversas funções, como por exemplo, processo de digestão, absorção de constituintes dos alimentos, destoxificação de todas substâncias exógenas, equilíbrio do sistema imune, funcionamento do aparelho digestivo, etc., sendo, essencial para a homeostasia.

Nossas emoções afetam muito o funcionamento do intestino e vice-versa, provando que existe uma rede neuronal que se comunica de maneira mútua através de neurotransmissores do cérebro para o intestino.

Uma microbiota variada contribui

decisivamente para a saúde intestinal. O desequilíbrio na microbiota pode contribuir para o aparecimento de alguns tipos de câncer. O câncer está relacionado com o envelhecimento, genética e também estilos de vida.

O consumo excessivo de álcool, cigarro, excesso de peso, alto consumo de carne vermelha, sedentarismo, estresse, disbiose entre outros fatores contribuem para a manifestação desta doença.

O grande filósofo Aristóteles (384 a 322 a.C.) já dizia: “somos aquilo que comemos” e “que o vosso alimento seja o vosso primeiro medicamento”.

Não restam dúvidas da importância da saúde digestiva, que para se manter em perfeito equilíbrio e harmonia exige que seja adotado estilos de vida saudáveis, nos quais incluem práticas como uma dieta equilibrada, com consumo de frutas e vegetais, exercícios físicos regulares, evitando o excesso de carnes vermelhas, alimentos fritos e açucarados (bolos, doces e bebidas açucaradas), bem como não fumar, evitar o consumo excessivo de álcool e manter o peso dentro de um adequado índice de massa corporal (IMC) (Figura 3).

COMO CALCULAR O IMC

$$\text{IMC} = \frac{\text{PESO}}{\text{ALTURA}^2}$$

		Peso (kg)														
		60	65	70	75	80	85	90	95	100	105	110	115	120	125	130
Altura (m)	1,5	27	29	31	33	36	38	40	42	44	47	49	51	53	56	58
	1,55	25	27	29	31	33	35	37	40	42	44	46	48	50	52	54
	1,6	23	25	27	29	31	33	35	37	39	41	43	45	47	49	51
	1,65	22	24	26	28	29	31	33	35	37	39	40	42	44	46	48
	1,7	21	22	24	26	28	29	31	35	35	36	38	40	42	43	45
	1,75	20	21	23	24	26	28	29	31	33	34	36	38	39	41	42
	1,8	19	20	22	23	25	26	28	29	31	32	34	35	37	39	40
	1,85	18	19	20	22	23	25	26	28	29	31	32	34	35	37	38
	1,9	17	18	19	21	22	24	25	26	28	29	30	32	33	35	36

PESO NORMAL:
IMC entre 20 e 24

Excesso de peso:
IMC entre 25 e 29

Obesidade:
IMC entre 30 e 35

Super Obesidade:
IMC superior a 35

Figura 3. Cálculo do IMC e tabela. Fonte: <https://fs21.com.br>

A grande maioria das células do sistema imunológico está no intestino, ou seja, para o sistema digestivo funcionar corretamente, ou ainda, para que o intestino cumpra com suas múltiplas tarefas, a microbiota deve estar em pleno equilíbrio, e para reestabelecer essa harmonia o consumo de alimentos ricos em fibras (como os vegetais) e probióticos como os leites fermentados (iogurte, leite fermentado, kefir, leite acidófilo, coalhada, kumys) e alguns tipos de queijos (frescos com probióticos, semi-maturados e maturados), são necessários para melhorar a flora intestinal, auxiliando na digestão e absorção de nutrientes. Lembrando que as bactérias produzem como metabólitos vitaminas e ácidos graxos de cadeia curta, como o ácido butírico, que é usado pelas células intestinais para renovação, multiplicação e manutenção do intestino, pois é um composto anti-inflamatório e anticancerígeno. O ácido butírico é

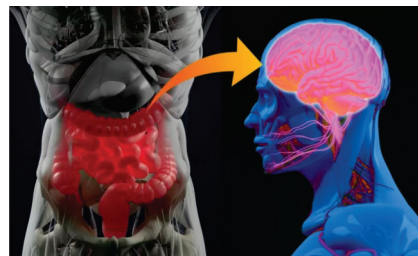
também utilizado por outras células para a produção de serotonina, um dos principais neurotransmissores que são encarregados de toda a comunicação intestino-cérebro, sendo conhecida como o hormônio da felicidade, já que está relacionada com o bem-estar, o comportamento, a atividade sexual e o sono.

O intestino é o responsável pela liberação de mais de 30 “mensageiros químicos”, que transmitem informação para o cérebro (e vice-versa) e na comunicação do corpo com o cérebro, é fundamental mantê-lo funcionando adequadamente. Para ajudar nesta sincronia perfeita, os produtos lácteos devem estar presentes na dieta, principalmente nos três principais períodos de nossas vidas: a infância: que participa de toda a formação e desenvolvimento do organismo fornecendo proteínas, sais minerais e gordura; adolescência: fornece condições para o crescimento rápido

auxiliando na constituição muscular óssea e endócrina; melhor idade: é fonte de cálcio, essencial em toda a manutenção da integridade dos ossos (manutenção da massa óssea).

Portanto, em uma dieta equilibrada, o leite e seus derivados não podem faltar, principalmente, pelo fato de serem fontes de proteínas e minerais essenciais para a promoção do crescimento e manutenção da vida para o ser humano.

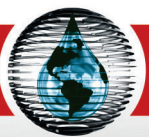
E, parafraseando Aristóteles: “somos o que nossas bactérias comem”.



<https://www.lagaceta.com.ar>

GLOBO INOX

A qualidade que protege



O Caminho do Leite



Medidor de Leite



Silo para Leite



Produtos Finais



Tanque de Pré-Prensagem



Tina Queijeira



Maturador de Iogurte e Creme de Leite

Estrada da Cavallhada, 800 | Parque dos Anjos | Gravataí - RS - Brasil | CEP 94195-000

55 51 3489.2400 | www.globoinox.com.br



APIL

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

21 Anos

Contribuindo para o
desenvolvimento
dos seus Associados
e do nosso Estado.

apilrs.com.br  [@apilrs](#)



Granja Guntzel de Westfália/RS, acredita e investe na atividade leiteira, garantindo alta produtividade E reafirma parceria com Laticínio Steffenon

A produção atual é de 1,4 mil litros de leite/dia com um rebanho lactante de 48 vacas e um plantel total de 52 animais que permanece em regime semiconfinado em um free stall.

Mas a realidade nem sempre foi essa! A história da Granja Guntzel, localizada na Linha Berlin, cidade de Westfália/RS, é norteada por muito trabalho, dedicação e vontade de evoluir cada dia mais. Foi no ano de 1966 que o casal Ito (In Memoriam) e Silda Schoroer, iniciaram na atividade leiteira.

Na época eram três animais e o leite tirado a mão. Evoluindo na atividade, no ano de 1976 adquiriram o sistema de ordenha balde ao pé, comprando também, mais três vacas. O neto Jonatan Afonso Guntzel, que é o atual administrador da Granja, conta que com a produção dos seis animais os avós construíram a cada da família.

“Veja bem, construíram uma casa, uma realidade bem diferente da atual, o retorno era bem maior, e com menos investimentos, eram outros tempos”, comenta.

Jonatan sempre gostou da lida com os animais, com o passar dos anos escolheu a atividade leiteira como sua profissão, e sente orgulho do que faz. Os pais Lovani e Kurt Guntzel o incentivaram, e assim, ele passou a gerenciar a propriedade da família.

No ano de 2002, com 18 animais em produção, decidiu instalar o sistema de ordenha canalizada. Os pais e avós não eram favorável a ideia, não entendiam a necessidade de ter um espaço apropriado, equipamentos facilitadores da atividade, e foram resistentes a aquisição, alegando ter pouco retorno. ‘O investimento na época foi de R\$ 100 mil reais, um valor alto para nossa realidade, mas eu acreditei que esse era o caminho, e por fim eles me apoiaram’, afirma.



Fonte: Arquivo Pessoal

No ano de 2020 Jonatan conhece Jessica T. Silveira de Souza, trabalhava como caixa/credenciada, sem nenhuma experiência e conhecimento com as lidas do campo, em especial da atividade leiteira. Jessica engravida, deixa seu emprego na cidade e vai morar na Granja, juntamente com sua filha Eduarda de Souza Suskamp.

Com o nascimento do pequeno Davi Luiz Guntzel, a família se completa.

A sogra Lovani dedica seus dias a ensinar as tarefas e atividades da produção leiteira para Jessica, e em pouco tempo ela assume seu papel dentro da Granja.

É possível perceber que grande parte do sucesso da propriedade se dá ao bom relacionamento entre sogra e nora, o cuidado da sogra em ensinar o que sabia, e o interesse da nora em aprender sobre o cuidado com os animais, o processo de ordenha, e isso consolida o casamento e faz da atividade o sucesso que é hoje para a família.



Em novembro de 2021 surge uma grande oportunidade de novo investimento na propriedade, adquirir um lote fechado de 25 vacas leiteiras. De 27 animais a Granja Guntzel passa para um plantel de 52, e o giro de produção cresce rapidamente.

“Foi um investimento muito alto, já tínhamos toda a estrutura, então pensamos, vamos lá. Procuramos o Steffenon, falei com os proprietários Evandro, o Rafael, a técnica Fabiane Maria Carniel, todos prontamente nos auxiliaram e orientaram, foi um grande passo para chegarmos nos 1.400 litros/dia.” Afirma..

Hoje a Granja Guntzel se destaca em produtividade e qualidade do leite, conseguindo manter a CCS em 200 mil células/mL e CBT em 8 mil UFC/mL, mesmo com vacas compradas. Jonatan explica, 'dos 25 animais comprados 19 estavam em alta produção, e o antigo dono era muito caprichoso, tivemos sorte', aponta.

Além de sorte, os produtores contam com boas práticas de ordenha, muito empenho, estudo e controle da propriedade.

“A qualidade do leite está ligada a um bom manejo do rebanho, a estrutura da propriedade, caracterização dos animais, alimentação das vacas, além de manejo, higiene da ordenha, entre outros itens.

As propriedades que apresentarem infraestrutura mais adequada para a produção, maior adoção das práticas recomendadas de manejo de ordenha e critérios de alimentação mais adequados produzem leite com melhor qualidade.

E, é isso que observamos hoje na Granja Guntzel, total dedicação e empenho da família.” Destaca a Supervisora de Qualidade do Laticínio Steffenon, Marciane Bianchini.

“Sempre tivemos uma parceria forte com a Steffenon, uma equipe prestativa, pronta para ajudar, somos parceiros e isso faz a diferença.” Declara Jonatan.



Fonte: Arquivo Pessoal



Fonte: Arquivo Pessoal

“Sabemos desse sonho do Jonatan, estamos batalhando para eles conquistarem. É fato que robotizar a propriedade é um grande passo, mas precisa de um caminho a ser trilhado, e aqui na empresa todo mundo apoia e acredita que eles vão conseguir. Estamos propondo as mudanças necessárias, as melhorias que precisam para chegar até a robotização, e eles entendem que precisa ser dessa forma e estão focados. Assim trabalha a Steffenon, valorizando suas equipes, as famílias parceiras, e sentindo orgulho quando famílias como a Guntzel se destacam.” Conclui a técnica Fabiane.

Para a técnica Fabiane, a família busca frequente atualização e sabe da importância de manter os cuidados com animais (alimentação e sanidade) e o manejo (boas práticas), procurando ofertar um produto de qualidade e assim, garantir os lucros da propriedade. 'Pessoas muito especiais, Jonatan e Jessica, são dedicados no que fazem, sempre atentos as novidades, buscam referências em outras propriedades que estão atuando e dando certo, escutam nossas ideias. A gente chega lá e se sente da família, o Steffenon sendo uma empresa familiar, gosta dessa proximidade, atuamos em mais de 35 municípios, e onde os técnicos chegam é assim, são muito bem recebidos, e esse contato fortalece as parcerias', destaca Fabiane.

Sobre o futuro, Jonatan é categórico, 'vamos trabalhar para a robotização do sistema de ordenha, será um grande investimento, mas facilitará muito o trabalho, estamos no caminho', afirma.

O médico veterinário Hugo Zardo, Coordenador do Conselho Técnico APIL, acompanhou e auxiliou no trabalho jornalístico realizada na Granja, e afirma que a família deixa uma importante mensagem para todos nós: 'O sucesso do produtor de leite e o sucesso do Laticínio são atingidos mais rapidamente quando ambos trabalham em conjunto', Finaliza Zardo.



1º Prêmio de Referência Leiteira: o reconhecimento para propriedades com eficiência produtiva e qualidade do leite

Durante a 45ª Expointer o Rio Grande do Sul conheceu as 12 propriedades que hoje são referência em qualidade de leite.

O prêmio é uma iniciativa da Emater/RS-Ascar, do Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados (Sindilat) e da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (SEAPDR) e tem como principal objetivo valorizar o produtor de leite e demonstrar a excelência da produção gaúcha.

A oportunidade de participação da premiação foi aberta a todas as

propriedades produtoras de leite do RS, tendo como único pré-requisito a vinculação com alguma das indústrias que adquirem leite no Estado.

Realizaram inscrição para concorrer 107 propriedades leiteiras instaladas em 52 municípios de todo o Estado, de diferentes portes e vários sistemas de produção.

Desse total, 72 dessas propriedades concluíram todo o processo de avaliação que abrangeu o período de 1º de julho de 2021 a 30 de junho de 2022.

De acordo com o Diretor Técnico da Emater, Alencar Paulo Rugeri, os extensionistas rurais realizam a inscrição de todos os produtores e o acompanhamento é realizado mensalmente nas propriedades para a coleta de dados referentes ao volume de leite comercializado e sobre a qualidade do leite (Contagem de Células Somáticas – CCS e Contagem Bacteriana Total – CBT).‘

Todas as propriedades participantes concorreram em quatro categorias diferentes, sendo premiadas as três melhores em cada uma delas (primeiro, segundo e terceiro lugares, comenta.

Categorias do Prêmio:

Qualidade do Leite, sendo premiadas as que apresentaram menores valores médios para CCS e CBT. Nessa categoria foi acrescida uma bonificação para as propriedades com certificação, pelo Departamento de Defesa Sanitária

Animal da SEAPDR, como “Livres para Brucelose e Tuberculose”.

Produtividade da Terra, onde foram premiadas as propriedades que se destacaram em termos de litros de leite produzido durante o ano, em relação à área de terra utilizada para a sua produção total.

Produtividade da Mão de Obra, onde se avaliou a produção anual de leite em relação à mão de obra dedicada a essa atividade nas propriedades, além de uma quarta categoria.

Propriedade Referência Leiteira, que premiou as propriedades que alcançaram o maior somatório de pontos nas primeiras três categorias.

Para Rugeri, o prêmio é de extrema importância e traz importantes aspectos para o setor. 'Em primeiro lugar, valorizar o trabalho das famílias que se dedicam a produção de um alimento tão nobre como o leite e que, como se sabe, exige uma grande vocação, além de uma dedicação diária, premiando as famílias que mais se destacaram em termos de produtividade e qualidade do leite.

Ainda, gerar indicadores em termos de produtividade e de qualidade do leite que permitam conhecer em que nível se encontram as propriedades de maior destaque no RS e que arranjos produtivos utilizam para atingir esses resultados, gerando referências para produtores de leite e os técnicos que os assessoram', aponta.

A 2ª edição do projeto já está em andamento, as inscrições ocorreram entre 21 de setembro de 2022 e 18 de novembro de 2022 para as propriedades que se candidataram à premiação baseada nos mesmos critérios da primeira edição (qualidade do leite, produtividade da terra e produtividade da mão de obra). O período de avaliação das propriedades será de 01 de julho de 2022 a 30 de junho de 2023.



A diferença desta segunda edição é que as propriedades serão divididas em dois grupos para avaliação 1) sistemas de produção à base de pasto com suplementação e 2) sistemas de confinamento e semiconfinamento. Outra grande novidade do 2º Prêmio Referência Leiteira RS é que a partir de março serão abertas as inscrições de "cases de sucesso" para as propriedades que quiserem participar em seis novas categorias: 1) Inovação, 2) Sustentabilidade Ambiental, 3) Bem-estar Animal, 4) Protagonismo Feminino, 5) Sucessão Familiar e 6) Gestão da Propriedade', afirma o Diretor Técnico da Emater.

A exemplo da primeira edição, as propriedades participantes serão conhecidas durante a Expointer 2023 e receberão, além de um certificado e um troféu, um notebook para auxiliar nas atividades de gestão da atividade leiteira.



Fonte: Arquivo Pessoal

Avaliações do desempenho das propriedades

Alencar afirma que o 1º Prêmio Referência Leiteira RS demonstrou que, apesar das inúmeras dificuldades enfrentadas pela produção de leite no RS, com uma redução muito expressiva no número de produtores, conforme estudos coordenados pela Emater/RS a partir de 2015, uma grande parcela dos produtores conseguem continuar investindo e crescendo na atividade, obtendo excelentes resultados em termos de produtividade, com valores comparáveis aos melhores em nível mundial.

'Basta citar que as propriedades premiadas em termos de produtividade da terra, produziram na média das três vencedoras cerca de 43.500 litros de leite por hectare por ano, enquanto que as três propriedades que se destacaram em produtividade da mão de obra produziram na média das três propriedades 337.000 litros de leite por pessoa ocupada por ano', pontua.

O especialista é categórico em afirmar 'historicamente a produção gaúcha se situa em posição de destaque no país, devido a diversos fatores favoráveis como: condições edafoclimáticas que

permitem a criação de raças como Holandesa e Jersey, além da produção de espécies forrageiras de excelente qualidade, tanto de ciclo hibernar quanto estival, a associação da atividade leiteira com a produção de grãos, a disponibilidade de parque de máquinas, uma cadeia bem estruturada para o fornecimento de insumos, assistência técnica, parque industrial para o processamento do leite, além de uma grande vocação da agricultura familiar para a produção de leite.'

Qualidade do leite gaúcho

O grande destaque em termos de qualidade são os baixos valores de CBT que é um indicador da higiene realizada na ordenha e da eficiência no resfriamento.

'Na média de todas as propriedades avaliadas a CBT situou-se em 67.000 UFC/ml, resultado muito inferior ao limite máximo estabelecido pelas normativas do MAPA que é de 300.000 UFC/ml.

Por outro lado, em termos de Contagem de Células Somáticas, indicador da saúde do úbere das vacas, os resultados médios de todas as propriedades participantes foi de 445.000 CCS/ml. valor muito próximo do limite máximo de 500.000 CCS/ml estabelecido pelo MAPA.

O Diretor confirma que a qualidade do leite se situa reconhecidamente entre as melhores do país, graças aos grandes investimentos realizados em instalações e equipamentos, tanto pelos agricultores, quanto por parte da indústria, além de contar com a estrutura da rede de laboratórios vinculados à RBQL. 'Mas, ainda mais importante do que isso, tem sido a crescente conscientização de todos os elos da cadeia de que quando se trata de um alimento tão nobre quanto o leite, qualidade é um aspecto indiscutível,' frisa.

Para a entidade Emater, o 1º Prêmio Referência Leiteira do RS, consolidou de certa forma o que já se sabia sobre a qualidade do leite produzido no Estado.

Dessa forma, a redução no valor desse indicador de qualidade se apresenta como o grande desafio em termos de qualidade do leite', aponta Rugeri.

- Outro aspecto que podemos destacar é a necessidade de ampliação do controle de brucelose e tuberculose, duas das mais importantes zoonoses, (doenças transmissíveis pelos animais aos humanos).

Dentre as propriedades participantes do 1º Prêmio Referência Leiteira, apenas 1/3 possuía certificado como "Livre de Brucelose e Tuberculose", expedido pela Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, ou encontravam-se em fase de testagem dos animais, visando uma certificação futura. Finaliza.



Fonte: Arquivo Pessoal

A IMPORTÂNCIA DE CONCURSOS ENTRE PRODUTORES DE LEITE

Por: Andrew Jones

Engenheiro Agrícola e Diretor da Ajagro, empresa de Consultoria Especializada em Pecuária de Leite

Infelizmente, tenho observado também que comemoramos pouco quando atingimos as metas preconizadas, logo viramos a página e subimos a régua, criando um aumento imediato da pressão sobre a equipe.

As pessoas são motivadas quando recebem o reconhecimento pelo seu desempenho e pelo seu atingimento de metas, e não necessariamente estamos falando de reconhecimento por remuneração, mas também por momentos criados para comemorar e fechar o ciclo para dar início ao próximo objetivo.

Devemos criar programas dentro das fazendas que criem momentos de fechamento destes ciclos, evidenciando o trabalho individual e da equipe, abrindo os dados e dando visibilidade e conhecimento aos colaboradores da importância destes resultados obtidos,

ou mostrar a correção de rumos para seguir em busca das metas.

No caso desta matéria vemos o envolvimento de empresas que atuam comercialmente nas propriedades, mas que sabem a importância de destes produtores/propriedades que no uso de seus produtos ou serviços atingiram a excelência almejada. Basicamente o sucesso comercial destas empresas é divulgado através do sucesso de seus clientes, ou seja, um ciclo virtuoso que tende a disseminar aos demais produtores da região em que atuam que, a adoção das práticas corretas gera sucesso ao produtor.

Portanto, meus amigos produtores de leite, lembrem sempre que tão importante quanto ter as metas definidas para sua propriedade através de um plano de gestão bem elaborado, é fundamental COMEMORAR mais!

Vejo com bons olhos a implantação de programas que incentivam produtores de leite em mostrar os índices obtidos nas suas propriedades e dar visibilidade deles aos demais produtores de suas regiões, através de ações que premiam estes produtores destaque, os chamados "cases de sucesso".

A Gestão da propriedade leiteira é tarefa intensa, são muitos dados a serem coletados e analisados diariamente, a busca constante pela melhora destes índices normalmente coloca a equipe sob constante "pressão", pois sabemos que a atividade leiteira só apresenta lucro quando obtemos sucesso nas metas pré-estabelecidas no Plano de Gestão.



**PLANEJAMENTO
FINANCEIRO
E TRIBUTÁRIO PARA
PRODUTORES RURAIS**



SOMOS PARCEIROS



**PROCURE SUA
AGÊNCIA E ADQUIRA
NOSSOS SERVIÇOS**



"Renovamos nosso contrato pelo fato de não ser apenas um escritório e sim, por que os serviços que a FARM nos oferece fazem a diferença no nosso dia a dia, um serviço completo, tudo através do mesmo aplicativo que pode ser acessado via celular ou computador, temos o planejamento financeiro, emitimos nota fiscal em poucos minutos e a nossa declaração de imposto de renda já está sendo acompanhada diariamente antes mesmo do ano acabar. Através desses serviços podemos planejar o futuro da nossa propriedade e ter maior clareza dos resultados".

Wanessa Bringhamti
Produtora de Leite - Cliente FARM desde 2020

 **54 3465 1020**

Rua Borges de Medeiros, 228 - Centro - Nonoai/RS



**SOFTWARE DE GESTÃO E
ASSESSORIA PROFISSIONAL**

SIMULADOR DE IMPOSTO DE RENDA
em tempo real

- Consultoria de IR ■
- Demonstrativo de resultado para ■
fins de IR conforme legislação
- Declaração de Imposto de Renda ■
- Contas a pagar ■
- Análise detalhada de ■
receitas e despesas
- Aplicativo para emissão de ■
NF Eletrônica do produtor rural

FARM - Gestão no Agronegócio 

farmgestao 

www.farmgestao.com.br 



FARM
GESTÃO NO AGRONEGÓCIO



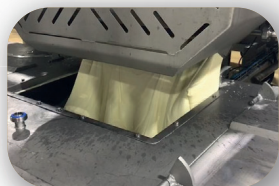
A FG INDMAQ é uma empresa especializada na fabricação de máquinas e equipamentos para a indústria alimentícia, com foco no setor lácteo, especialista em equipamentos para fabricação de queijos. Iniciou suas atividades em outubro de 2003 na cidade de Chapecó, no Oeste de Santa Catarina.

Com mais de 19 anos de atuação, o grande diferencial da empresa é a expertise no setor. Baseada na necessidade do mercado, com uma equipe multidisciplinar de engenheiros e queijeiros, extremamente técnicos e experientes, desenvolveu um amplo portfólio com praticamente todos os equipamentos necessários para a fabricação de queijos filados, prensados e derivados.

Apresentamos aqui algumas de nossas máquinas, não deixe de acessar nosso website para conhecer todo nosso portfólio!



FILADEIRA A VAPOR



Para produção de queijos filados a vapor. Contempla duplo helicóide com possibilidade de programação da receita. Vapor injetado direto, alimentação por elevador e pulmão acumulador.

Enviamos
máquinas
para todo o
Brasil
e exterior

CONJUNTO PARA PRODUÇÃO DE QUEIJO MUSSARELA



FILADEIRA
MONOBLOCO
2.000kg

DISCOVERY

ELEVADOR E ROSCA
ACUMULADORA DE
MASSA MUSSARELA
E ACIDIFICADOR

Desenvolvemos todos os equipamentos necessários para a fabricação do queijo mussarela, contemplando o elevador de coluna com capacidade de 300Kg, helicóide acumulador e fracionador de massa, filadeira monobloco 2.000Kg/h e o Sistema de Moldagem e Resfriamento de Queijo – Discovery com capacidade de até 2.000Kg/h.





SISTEMA DE MOLDAGEM E RESFRIAMENTO DE QUEIJO – DISCOVERY



Novidade no mercado!

Equipamento desenvolvido e **PATENTEADO** pela FG INDMAQ! Projetado para moldar e realizar o pré-resfriamento do queijo mussarela, atendendo pequenas e grandes produções!

LINHA DE EMBALAGEM



A FG INDMAQ é capaz de entregar a linha completa para o setor, contemplando o removedor de película, seladora a vácuo (vários modelos de máquinas que atendem diversos produtos para pequenas ou grandes produções), encolhedor e secador de embalagem!

REMOVEDOR DE PELÍCULA

UNIVAC 700

TÚNEL DE ENCOLHIMENTO

SECADOR DE EMBALAGEM

BATEDEIRA DE MANTEIGA CONTÍNUA



Equipamento desenvolvido para **produção de manteiga de forma contínua**, garantindo uma padronização e grande volume!

A FG INDMAQ é a **única fabricante nacional** desse equipamento!

Instagram | @fgindmaq
Whatsapp | +55 (49) 9 9115.1947
+55 (49) 9 9967.4203

Facebook | FG Indmaq
Fone | +55 (49) 3331.3533
E-mail | vendas@fgindmaq.com.br
vendas2@fgindmaq.com.br
comercial@fgindmaq.com.br
www.fgindmaq.com.br



Rua Denilde Maria Copetti D,
Loteamento Dom Gerônimo,
Bairro Líder, CEP 89811-048,
Chapecó-SC.

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

Candidatos ao Governo do Estado do RS recebem lideranças do setor leiteiro

Lideranças dos produtores e das indústrias do setor lácteo reuniram-se no dia 18 de outubro de 2022, com os candidatos ao governo do Rio Grande do Sul, Eduardo Leite (PSDB) e Onix Lorenzoni (PL), e apresentaram reivindicações. A ação aconteceu em nome do Conseleite/RS, na sede da Federação dos Trabalhadores na Agricultura no RS (Fetag), em Porto Alegre (RS).

A APIL-RS foi representada pelo presidente Humberto Brustolin e o diretor de relações institucionais Wladimir Pedro Dall’Bosco, que contribuíram na apresentação das demandas do setor.

Um documento foi organizado e entregue aos candidatos, constando pedidos do setor lácteo ao futuro Governo do Rio Grande do Sul, sendo: Revisão do regime tributário, linhas de crédito rural, política de fomento à produção leiteira, acesso aos recursos do Fundoleite, entre outras questões.



Entidade integra reunião da Câmara Setorial do Leite

A audiência aconteceu no dia 10 de outubro de 2022, sendo promovida na sede da Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural do Estado, em Porto Alegre, contando com a presença de lideranças do setor lácteo.

O presidente da APIL, Humberto Brustolin, e o assessor executivo da entidade, Osmar Redin, participaram do encontro, que foi conduzido pelo Coordenador da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Leite, Eugênio Zanetti. O Secretário da SEAPDR, Domingos Antonio Velho Lopes, e o Secretário Adjunto da pasta, Rodrigo Ramos Rizzo, também estiveram presentes.

Dentre as pautas do encontro, foi debatido sobre o FUNDOLEITE, sendo repassadas informações importantes para o setor. Rizzo destacou que a Secretaria não tem como pagar valores retroativos a UPF, e por inconsistência nos orçamentos no entendimento da CAGE o Processo foi parado, podendo afetar o levantamento do valor de referência do leite pela Universidade. Estão sendo estudadas possibilidades para resolver a questão.

Também, foi conversado sobre os projetos de Assistência Técnica encaminhados pela Empresas, pois houveram bloqueios dos projetos encaminhados devido aos atendimentos burocráticos.

Diante do exposto, a Secretaria entendeu da necessidade de retirar o anexo II, do Decreto que Regulamenta os Projetos do FUNDOLEITE. Os projetos já encaminhados serão devolvidos e aberto novo prazo para atualização de valores, já que houve defasagem. O prazo para envio dos projetos atualizados será até final de novembro de 2022, para nova análise.





APIL participa de audiência na SEMA e FEPAM

A reunião foi provocada pela cadeia da proteína animal, que resultou na elaboração de um documento pedindo reavaliação de Diretriz Técnica FEPAM nº 01/2018, no que tange as emissões atmosféricas.

A ação ocorreu no dia 13 de setembro de 2022. A APIL foi representada pelo diretor de relações institucionais Wladimir Pedro Dall’Bosco e o assessor executivo Osmar Redin, na qual foi debatido sobre os limites de emissões atmosféricas, e as exigências da FEPAM, fator que tem preocupado o segmento industrial, em especial as agroindústrias.

Assim foi produzido e entregue um documento ao Diretor-Presidente da FEPAM e Secretária Estadual do Meio Ambiente e Infraestrutura, justificando os prejuízos e preocupação do setor quanto aos investimentos que já foram realizados e os que ainda precisam ser efetivados para atender essa decisão, bem como, solicitado que seja reavaliado os limites de emissão atmosféricas.

APIL participa da 6ª edição do AVISULAT

O VI AVISULAT - Congresso e Central de negócios Brasil Sul de Avicultura, Suinocultura e Laticínio, aconteceu de 28 a 30 de novembro, na sede da Federação das Indústrias do Estado do Rio Grande do Sul (FIERGS), Porto Alegre.

O evento teve por objetivo fortalecer cada vez mais a avicultura, suinocultura e leite/laticínios, e também contemplar os participantes com palestras, seminários e assuntos que venham ao encontro dos anseios dos setores e de todas as cadeias produtivas.

A APIL é uma das entidades apoiadoras do AVISULAT e foi representada pelo assessor executivo Osmar Redin.



Vice-governador eleito do Rio Grande do Sul recebe comitiva da APIL em audiência

Uma comitiva da APIL composta pelo presidente Humberto Brustolin, o diretor de relações institucionais Wladimir Pedro Dall’Bosco, o assessor executivo Osmar Redin, a coordenadora de marketing, Gabriela Mattes Brustolin, e o consultor tributário, Silvio Borba, estiveram em audiência com o vice-governador eleito do estado do Rio Grande do Sul, Gabriel Souza, no mês de dezembro, e na oportunidade levaram às reivindicações da APIL. A reunião foi acompanhada pelo Deputado Estadual Elton Weber.

Dentre as pautas do encontro esteve a preocupação com a perda de competitividade da atividade leiteira do Estado, a necessidade de políticas públicas específicas para o setor e principalmente o aumento da carga tributária, decorrente de modificação implementada pelo Estado no final de 2021, com o chamado Fator de Ajuste de Fruição – FAF. Na oportunidade foi solicitada a exclusão de alguns NCMs que são referentes a ingredientes, embalagens

primárias e máquinas para laticínios, do Fator de Ajuste de Fruição – FAF.

- Tivemos um encontro bem produtivo, uma recepção calorosa e debatemos sobre as demandas do setor. O vice se mostrou interessado em atender as pautas levantadas a partir de 2023. Seguimos atuando em prol de toda cadeia láctea. Comenta o presidente Humberto.



Conselho Técnico APIL realiza palestra técnica aos associados, ministrada por Jaime Dietrich

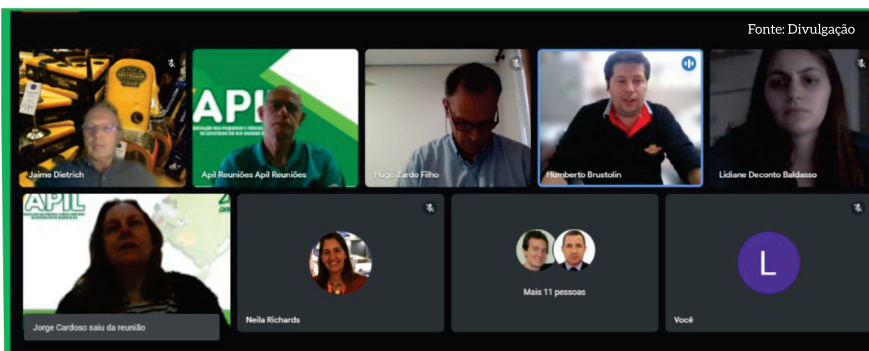
A palestra técnica do Conselho Técnico APIL, foi ministrada por Jaime Dietrich, no dia 13 de outubro de 2022, tendo como tema: impactos econômicos dos altos níveis de CCS na produção leiteira e na produção de queijos, e as novas tecnologias de monitoramento e controle da mastite.

Um encontro muito produtivo, realizado on-line, que esclareceu, tirou dúvidas e orientou sobre a relevância do controle de CCS, os impactos que se tem dentro da indústria, como a rentabilidade de produção é afetada caso não ocorra esse controle.

Dietrich relatou sobre a realização de um programa de controle e monitoramento da fazenda no que se refere a mastite, fator que apresenta maior alteração dos níveis da CCS.

Ainda, sobre a existência de novos recursos tecnológicos disponíveis para monitoramento dos agentes, bem como, da existência de recursos disponíveis para as melhorias - Programa de Leite Seguro, que oferece subsídios fiscais que custeiam as análises e também os custos com treinamento e assistência ao produtor.

Fonte: Divulgação



- Tivemos um momento de grande aprendizado e troca de ideias. A APIL agradece ao Jaime pela disponibilidade em trazer mais conhecimento aos associados e parabeniza aqueles que participaram, que aceitaram o convite da entidade de buscar novos olhares sobre esse assunto que é de extrema importância para produtores, já que altas CCS significam menor retorno econômico, em decorrência da redução na produção, dos gastos com medicamentos e também das penalidades aplicadas, e indústria, já que significam problemas no processamento do leite e redução no rendimento, em razão dos teores inferiores de caseína, gordura e lactose, que resultam em produtos de baixa qualidade e estabilidade. Destaca o presidente da APIL, Humberto Brustolin.



NOSSO NOVO SITE ESTÁ NO AR!



Acesse :



Novos Associados APIL



A Madel Print Embalagens está presente no mercado desde 2007, com a missão de produzir embalagens flexíveis, oferecendo soluções aos diversos segmentos de mercado com tecnologia, qualidade e respeito ao meio ambiente. Sua sede fica na cidade de São José do Sul/RS.

Para mais informações acesse:

☎ (51) 3699.1018

🌐 madelprint.com.br

📷 @madelprint

📘 @madelprint

✉ comercial@madelprint.com.br



A **Centrimilk** realiza manutenção em todas as centrífugas desnatadeiras/padronizadoras, nas áreas do leite, cervejarias, sucos e vinhos, entre outros, e venda de peças. A empresa tem suas instalações na cidade de Chapecó/SC.

Para mais informações acesse:

☎ (49) 3323-8856

🌐 centrimilk.com.br

📷 @centrimilkmanutencao

📘 @centrimilk

✉ centrimilk@outlook.com



A **Marlac** produz queijos, iogurte, doce de leite e manteiga. A empresa tem suas instalações na cidade de Caiçara/RS.

Para mais informações acesse:

☎ (55) 9 9668.4701

🌐 marlac.com.br

📷 @marlac275

✉ vendasmarlac@gmail.com



A Reinigend industrializa e comercializa produtos para limpeza, higienização e oferece uma extensa gama de produtos químicos para indústrias de diversos setores.

A empresa tem suas instalações na cidade de Teutônia (RS).

Para mais informações acesse:

☎ (51) 3762.3380

🌐 reinigend.com.br

📷 @reinigendquimica

✉ comercial2@reinigend.com.br



A Doremus produz aromas, nutrientes e ingredientes para textura, atendendo o mercado lácteo, panificação, bebidas, sorvetes e nutrição animal, e fornece tripas para a indústria cárnea. A empresa tem suas instalações na cidade de Guarulhos (SP).

Para mais informações acesse:

☎ (11) 2436-3333

🌐 doremus.com.br

📷 @doremus.alimentos

✉ comprasd@doremus.com.br



Produtos e serviços: A Working Capital atua na originação e estruturação de operações de Crédito para captação de recursos a empresas de diversos segmentos (capital de giro, expansão, aquisição de equipamentos)

Para mais informações acesse:

☎ (51) 981829086

🌐 workingcapitalconsultoria.com.br

📷 @workingcapital

✉ pablomedeiros@workingcapitalconsultoria.com.br

DESTAQUE ASSOCIADOS APIL

Laticínio Kronhardt Glorinha/RS

Durante a 45ª Expointer a empresa lançou um novo produto, o queijo Burrata, recheado com creme de búfala.

O evento de lançamento foi organizado pela Associação Sulina de Criadores de Búfalos – Ascribu, sendo a 2ª Mostra Brasileira de Queijos de Búfalas.



Laticínios Frizzo Planalto/RS

A empresa compartilhou os resultados da auditoria 2022, supervisão que é realizada pela Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), que garante a qualidade dos produtos ofertados durante o ano de 2022.



Estrelat Estrela/RS

A associada está entre as 50 empresas do Rio Grande do Sul que foram selecionadas no projeto do Sebrae intitulado “Alimentos Brasileiros Diferenciados Rio Grande do Sul”.

A seleção das empresas é a 4ª etapa do projeto. A 5ª e última etapa, será a criação de um livro relatório dos “Alimentos Gaúchos Diferenciados”.

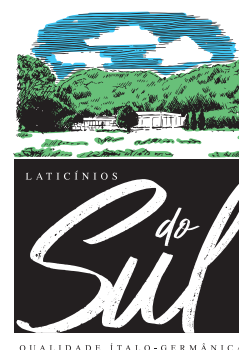


estrelat,

Laticínio do Sul Imigrante/RS

Laticínio do Sul, a primeira indústria do RS a fabricar queijo azul, é associada APIL. Atualmente, no Brasil, o queijo conhecido como gorgonzola denomina-se queijo azul. Essa mudança segue recomendações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Associação Brasileira das Indústrias de Queijos (ABIQ).

O queijo azul é muito saboroso e caracterizado por sua textura cremosa, sabor intenso e massa quebradiça de cor azul esverdeada, característica peculiar que origina seu nome.



DESTAQUE ASSOCIADOS APIL

Granja Cichelero recebe Troféu Destaque Holandês 2022

A Granja Cichelero, associada APIL, é contemplada com o troféu Destaque Holandês 2022, para Evandro José Cichelero.

A premiação foi entregue pela Associação dos Criadores de Gado Holandês do Rio Grande do Sul (Gadolando), durante evento promovido no mês de dezembro de 2022, para homenagear aos sócios, parceiros e amigos da Gadolando, tendo como foco, os produtores.



Granja
Cichelero

AJAGRO, sócia-parceira, com seu projeto ajudou produtor a conquistar o prêmio 'Qualidade do Leite Começa Aqui', a nível regional e nacional

A AJAGRO - Consultoria em Pecuária Leiteira, sócia-parceira da APIL, coordenou o projeto AJAGRO de A-Z na Fazenda Agropecuária 2M, de Munhoz de Melo/Paraná, dos proprietários, o casal Rodrigo e Ana Moreto, que conquistou o 1º lugar Quantidade e Qualidade | Raça Jersey – Prêmio Regional | Gerência PRMS, e o 2º lugar a nível nacional.

De acordo com o Engenheiro Agrícola e Diretor da AJAGRO, Andrew Jones, qualidade do leite nasce desde a concepção do projeto. 'Em apenas três anos e meio de atividade esta propriedade atingiu níveis buscados por muitos produtores a anos, trabalhamos comprometidos com toda equipe da fazenda em busca do resultado, e juntos estamos alcançando os méritos de todo trabalho desenvolvido', destaca Andrew.



Fazenda Agropecuária 2M conquista 1º lugar Quantidade e Qualidade, Raça Jersey – Prêmio Regional



Proprietários conquistam 2º lugar, a nível de Brasil, do prêmio Quantidade e Qualidade, Raça Jersey



Unidos seremos fortes
individualmente seremos
apenas mais um.

MUNDIAL DO

QUEIJO DO BRASIL

CONCURSO DE QUEIJOS E PRODUTOS LÁCTEOS

Elege os melhores do mundo e teve associado APIL se destacando

O 2º mundial do queijo do Brasil aconteceu no dia 16 de setembro de 2022, em São Paulo, reunindo 1.060 queijos e aproximadamente 200 produtos lácteos do Brasil, Itália, França e Suíça, que foram avaliados por 200 jurados.

Sete associados APIL se destacaram, garantindo premiação.

O presidente Humberto Brustolin parabeniza os vencedores e reforça o orgulho do trabalho que vem sendo realizado pelos associados. 'Equipes dedicadas, dando o seu melhor e se destacando. Parabéns aos vencedores, contem sempre com a APIL', comenta.

Confira quem foram os vencedores e suas premiações:

Granja
Cichelero

Ouro: Manteiga Extra
Bronze: Queijo Colonial
ao Vinho Tinto

Queijos
Kiformaggio

Prata: Queijo Tipo Minas
Light
Bronze: Queijo Colonial
Bronze: Queijo Montanhês
Bronze: Queijo Parmesão

LATICÍNIOS
do Sul

Ouro: Ricota

LATICÍNIOS
HORNHARDT

Ouro: Queijo Provolone
Fresco Defumado

SCHNEIDER
QUEIJARIA

Ouro: Queijo Colonial
Prata: Queijo Parmesão

Valbrenta
CORPO RIOVALE CONGOLA

Prata: Doce de Leite (Pastoso)
Prata: Queijo Tipo Samsøe
ao Vinho

Tche Milk

Prata: Queijo Muçarela



ASSOCIADOS SÃO PREMIADOS DURANTE A EXPOINTER

10º Concurso de Produtos da Agroindústria Familiar



1º lugar - DahRê - Agroindústria Konzen



2º lugar - Ferrari Alimentos



Concurso leiteiro da Expointer

Categoria Gado Adulto:

Primeiro lugar: Granja Cichelero 519 com 80,940kg de leite

Segundo lugar: Granja Cichelero 366 com 68,060kg de leite

Quinto lugar: Granja Cichelero 524 com 63,70kg de leite

Categoria Gado Jovem:

Primeiro lugar: Granja Cichelero 554 com 80,180kg de leite (Recorde de produção de todas as edições da Expointer)

Segundo lugar: Granja Cichelero 575 com 71,27kg de leite

1º Prêmio de Referência Leiteira

2º lugar na categoria: Propriedade Referência na Produção Leiteira do Rio Grande do Sul

3º lugar na categoria: Propriedade Referência em Produtividade da Terra

Reservada de Grande Campeã Raça Holandesa variedade vermelha e branca

2º lugar - com 2 animais

Concurso Morfológico

Categoria 3 anos Senior:

2º lugar

3º lugar

5º lugar

Categoria vaca adulta:

2º lugar

Categoria vaca 4 anos:

5º lugar

Categoria bezerra menor:

5º lugar

Prêmios Exceleite

Vacas que obtiveram maior pontuação nos últimos concursos leiteiros e morfológicos

1º lugar

2º lugar

3º lugar

Fonte: Divulgação



45ª expointer

Fonte: Divulgação



Deputado Federal Alceu Moreira



Deputado Estadual Elton Weber



Deputado Estadual Ernani Polo



Deputada Estadual Zilá Breitenbach

Durante a 45ª Expointer a diretoria da Associação recebeu na sede da Casa APIL, em Esteio, grande presença de público. Agradecemos aos deputados que estiveram conosco.

APIL lança Pedra Fundamental do Memorial do Queijo Gaúcho

O ato aconteceu no 1º de setembro de 2022, reunindo autoridades, lideranças e associados na Casa APIL em Esteio/RS.

Na oportunidade foi apresentada a maquete e Pedra Fundamental, do projeto Memorial do Queijo Gaúcho. O projeto aprovado no valor de R\$ 1.780,385, foi captado entre doze empresas, laticínios, sócios-parceiros da Apil e uma empresa que aceitou ser parceira neste projeto.

Ele foi idealizado pela entidade, sendo abraçado pela Secretaria Estadual de Cultura, via leis de incentivo à cultura do Estado, ainda em 2021, sendo idealizada sua construção junto à sede da associação, localizada no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio.

O local vai mostrar como se fabricavam os primeiros queijos, produzidos de forma artesanal, pelos primeiros produtores do Estado.

Ainda, em sua parte estrutural terá um auditório e será utilizado para eventos culturais, estando aberto durante todo o ano.

Após o ato de lançamento o público foi agraciado com tábuas de queijos, preparadas pela Coordenadora de Marketing da Associação, Gabriela Mattes Brustolin, com produtos ofertados pelos associados.



Fonte: Divulgação

Evento de confraternização de final de ano



APIL

Reúne Associados e Sócios-Parceiros

A APIL reuniu associados, sócios-parceiros e famílias para um grande momento de confraternização de final de ano.

A entidade recepcionou a todos no eSuites Itá Resort, em Itá/SC, nos dias 25 e 26 de novembro de 2022, proporcionando momento de alegria e lazer.

A diretoria preparou uma programação especial, confira como foi!

Boteco APIL 2022

As famílias foram recepcionadas na sexta-feira, 25, pela parte da noite, no Boteco APIL, um espaço descontraído e agradável, com música ao vivo, tábua de queijos, muita conversa boa e união da família APIL.



Espaço Sócios-Parceiros

No sábado, 26, pela parte da manhã, os Sócios-Parceiros APIL tiveram a oportunidade de apresentar seus produtos e serviços, conversar com os associados APIL e estreitar laços de amizade e parceria.

Cada parceiro teve um espaço para expor seu trabalho e recepcionar os associados.

Reunião do Conselho Técnico

O Conselho Técnico APIL esteve reunido no sábado, 26, pela manhã, para alinhar ideias e discutir assuntos de interesse do setor lácteo. Um time de especialistas de diversas áreas, que tem como coordenador dos trabalhos o médico veterinário Hugo Zardo.

Reunião de Associados

Concluindo os trabalhos da manhã do dia 26, os associados estiveram em reunião, debatendo importantes pautas do setor.

A coordenação do encontro foi do presidente Humberto Brustolin, do assessor executivo Osmar Redin, e da coordenadora de marketing, Gabriela Mattes Brustolin.

Churrasco na Piscina

Objetivando ofertar momentos de descanso, no sábado ao meio dia, ocorreu churrasco na piscina, com Los Guapos. Os convidados curtiram e aproveitaram muito com suas famílias.

Jantar Dançante

Uma noite marcada por homenagens, agradecimentos e momentos especiais. Encerrando a programação proposta pela APIL, um jantar dançante foi proporcionado aos convidados.

Na oportunidade o Presidente Humberto Brustolin reforçou a importância da entidade, agradeceu atual diretoria, ex-presidentes, associados, sócios-parceiros, e a todos que contribuíram para a realização do evento.

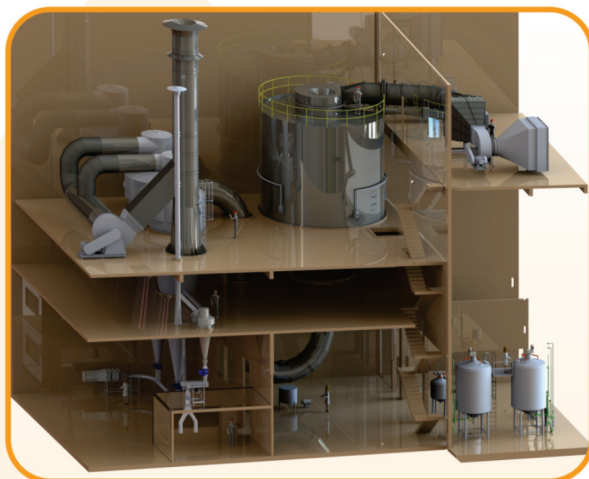




Sócios - Parceiros



Plantas de Concentração e Secagem



Evaporadores Falling Film e Secadores
Spray Dryer para:

- ♦ Leite
- ♦ Soro
- ♦ Compostos Lácteos
- ♦ Sucos
- ♦ Ovos
- ♦ Maltodextrina
- ♦ Sangue
- ♦ Palatabilizantes
- ♦ Vísceras
- ♦ Proteínas Vegetais
- ♦ Entre outros.

Spray Dryer com Atomizador
Centrífugo e Atomizador à Bicos

Equipamentos para Queijaria



A GloboLat é uma empresa 100% nacional que possui o domínio de todo o ciclo de desenvolvimento de plantas de secagem e queijarias, desenvolvendo o projetos customizados, com fabricação própria, equipe de montagem, start-up e treinamento de futuros operadores.

Ganhe em agilidade, ganhe em qualidade. Consulte nosso Departamento Comercial