



Leite & Queijos

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



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

Ano XII | Edição 54

Rotulagem Nutricional

Novas regras e as adequações necessárias do

Setor Lácteo



Gestão Rural
Sobre a terra, o leite.

Tecnologia
Culturas Protetoras

APIL em foco
Espaço destinado para apresentar a
atuação da diretoria APIL

URETOP®

Revestimento Uretânico

Os revestimentos de piso à base de resinas de uretano são ideais para a indústria de alimentos, aliam a resistência mecânica para as operações de movimentação de materiais e equipamentos com a estabilidade química para as ações diárias de limpeza e higienização das áreas de produção. A versatilidade de formulações permite adequar a textura superficial aos diferentes ambientes, mantendo a continuidade do revestimento e assegurando a impermeabilidade do piso.



Por sua composição única, apresenta capacidade de trabalho nas diferentes temperaturas de armazenamento, permitindo a operação dos diversos equipamentos sobre a mesma superfície de proteção do concreto.



Av. Frederico Augusto Ritter, 3670
Cachoeirinha/RS



51 3471 1289
www.builder.ind.br



Um trimestre de muito trabalho e grandes conquistas!



Crédito: Arquivo Pessoal

Concluimos mais um trimestre frente a diretoria da APIL celebrando importantes conquistas, reforçando grandes parcerias e vibrando com valiosas vitórias de nossos associados. A 54ª edição da Revista Leite&Queijos traz em suas editoriais, relevantes assuntos, que vão pautar nossos associados e sócios-parceiros, e abrir novas ideias. Nomes que são referência no segmento trouxeram suas opiniões e projeções para o setor lácteo.

A entrevista com o Secretário da Agricultura do Estado, Giovani Feltes, nos esclarece quanto a regulamentação técnica de identidade e qualidade do queijo artesanal colonial para o RS.

Na pauta mercado, temos a rica contribuição de Lorildo Aldo Stock, analista da Embrapa Gado de Leite, e seus parceiros, que falam sobre competitividade na produção do leite no Mercosul.

Tributação, além da ampla experiência de Silvio Borba, nesta edição temos o parecer de Eduardo Lourenço, mestre em direito constitucional, que fala sobre a reforma tributária e o leite.

Nas pautas especiais, abordamos sobre culturas protetoras e teores de lactose em queijos comerciais, com mestres no assunto.

Nossa matéria de capa traz informações quando as novas regras da rotulagem nutricional e as adequações para o setor, com a Dra. Maria Cristina Mosquim, Consultora Técnica da ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, ela que é especialista em leite e derivados.

Abordamos ainda, sobre gestão rural e os pilares da produção de leite. Uma rica leitura que vale a pena se aprofundar.

E fechando nossas editoriais, o amplo trabalho realizado pela APIL em defesa de seus associados e sócios parceiros, e a inserção da entidade junto aos segmentos lácteos para agregar conhecimento e troca de ideias.

Enfim, mais uma edição repleta de conteúdos de qualidade para você.

Boa leitura e um forte abraço!


Humberto Doering Brustolin
Presidente da APIL

A revista Leite&Queijos é uma publicação trimestral (junho de 2023) 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 Fachinnetto Rodrigues



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 Látex Especiais do CNPq e Membro do Conselho Técnico da APIL

Hugo Zardo – Médico Veterinário, Especialista em Bovinos de Leite e Coordenador do Conselho Técnico APIL

José Renato Coimbra – 1º presidente da APIL

Jeferson Farias - Originar Consultoria e Assessoria
Maiara Cristina Secco - Mestra em Engenharia de Alimentos e Membro do Conselho Técnico da APIL

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

Rotulagem Nutricional, novas regras e as adequações do setor lácteo

20



22 | GESTÃO RURAL

Os pilares da produção



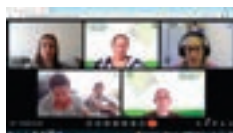
TECNOLOGIA

Culturas Protetoras

14

26 | APIL EM FOCO

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL



06 Entrevista

Secretário da Agricultura do Estado, Giovani Feltes, fala sobre a regulamentação no RS do queijo colonial artesanal.

08 Mercado

Competitividade na produção do leite no Mercosul

12 Tributação

Especialistas abordam dois assuntos: Governo Federal e a Reforma Tributária e Reforma Tributária e o Leite

17 Artigo Especial

Teores de Lactose em Queijos Comerciais

31 Painei

APIL dá boas-vindas para nossos sócios

32 Destaque

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

36 Coluna Social

APIL presente em momentos especiais para associados e sócios-parceiros

HÁ 40 ANOS



IMPRIMINDO SUAS IDEIAS



DOBRANDO SEUS LUCROS



CORTANDO SEUS PROBLEMAS

PARQUE GRÁFICO COM MAIS DE 5.000 M - AMPLO ESTACIONAMENTO



COMUNICAÇÃO
IMPRESSA

facebook.com/coimpressa



(51) 3212.6011 - 99678.1515 - 98056.9097

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

A worker in a white protective suit and cap is walking through a long, narrow aisle in a cheese aging cellar. The shelves on both sides are filled with large wheels of cheese, and the perspective leads the eye down the aisle towards a bright light at the end.

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

QUEIJO COLONIAL ARTESANAL REGULAMENTADO NO RS

Em março deste ano, o governo do Rio Grande do Sul assinou o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal para o Estado, regulamentando o queijo colonial artesanal, constante na Instrução Normativa nº 002/2023, da SEAPI.

Para trazer mais informações sobre o tema em questão, convidamos o Secretário da Agricultura do Estado, Giovani Feltes, para uma entrevista. Confira!

Leite & Queijos: Quando foi assinado o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal e quais entidades compõem o corpo técnico que propõe tal Regulamento?

Giovani Feltes: O regulamento foi assinado no dia 30 de março e publicado no Diário Oficial do Estado no dia 31 de março. O processo de regulamentação de um produto é realizado pela Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (SEAPI), na Divisão de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA). Até chegar no regulamento em si, houve um trabalho em parceria com a Emater/RS-Ascar.

L&Q: Qual é o objetivo da criação de um Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do Queijo Colonial Artesanal?

Giovani: O regulamento é uma forma de criar uma padronização, atender a parâmetros pré-determinados e proteger este modo de fazer o queijo colonial artesanal no Rio Grande do Sul. O produto possui composição específica e

características sensoriais, fazendo com que as particularidades específicas de cada queijo sejam preservadas, relacionando sua cultura e história, conectando-a com a sanidade, qualidade e boas práticas de produção.

L&Q: Como foi o processo de construção deste regulamento? Desde quando ele vem sendo realizado e quais questões técnicas são levadas em consideração?

Giovani: O regulamento foi proposto a partir de um estudo iniciado em 2016 com a participação da SEAPI, Emater e a Universidade Luterana do Brasil - ULBRA.

Se fez um resgate histórico do queijo colonial, para saber como era produzido, por quem, como era a receita original e se ela se alterou ou se manteve. Depois de análises físico-químicas e microbiológicas em mais de 300 queijos para caracterizar a produção gaúcha. Com essas informações se construiu o Regulamento Técnico.

L&Q: Uma vez que o Queijo Colonial Artesanal, agora tem um Regulamento Técnico e o Queijo Colonial produzido pelas indústrias não tem. Não vai haver conflitos ou no mínimo parece estranho?

Giovani: Não há nenhum problema em relação ao queijo colonial, que tem a regulamentação normal de queijos.

A nomenclatura específica de "queijo colonial artesanal" é que caracteriza um outro tipo de queijo colonial, mais especificamente definido.

L&Q: Sobre a Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação, que sofreu modificações na sua estrutura em função da criação da Secretaria do Desenvolvimento Rural, que ganhos ou perda a SEAPI teve?

Giovani: Não há perdas.

As novas estruturas mantêm as políticas públicas que eram desenvolvidas pela pasta quando estavam juntas. O setor do agro tem tamanha relevância no Estado que necessita de estruturas distintas para melhor atender o produtor rural,

seja a sua área de cultivo de grande, médio ou pequeno porte.

L&Q: Já foi concluída a montagem da nova estrutura?

Giovani: Sim, as secretarias estão trabalhando cada uma com suas atribuições e atuando com suas respectivas equipes.

L&Q: Quais as políticas e programas para a cadeia láctea?

Giovani: A Câmara Setorial do Leite discute ações e propõem políticas com base na situação da cadeia produtiva do leite, seus gargalos e com o objetivo de projetar um cenário mais otimista. Além disso, a pasta busca sempre apoiar todas as demandas e busca soluções que atendam o interesse para o desenvolvimento e apoio à cadeia produtiva.

Na Secretaria do Desenvolvimento Rural (SDR) também há políticas voltadas à cadeia láctea da Agroindústria Familiar.

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



Competitividade na produção do Leite no Mercosul

A atividade leiteira tem características e se desenvolve de forma distinta em diferentes partes do mundo e, no Mercosul não é diferente. Os quatro principais produtores de leite do Mercosul são o Brasil, a Argentina, o Chile e o Uruguai. Brasil e Chile são importadores líquidos, enquanto a Argentina e o Uruguai são grandes exportadores.

Por conta das incertezas causadas pela Covid, pela guerra na Europa, e por um crescimento da produção de leite abaixo da média histórica de

2,5%, os anos 2021 e 2022 se caracterizaram por preços internacionais dos lácteos em patamares 50% mais altos em relação aos valores observados no período 2018 a 2020.

No presente estudo faz-se uma análise comparativa do setor lácteo dos quatro países principais produtores de leite do Mercosul, cujas características estão sumarizadas na Tabela 1. Para elaboração da tabela foi considerada as médias das diferentes variáveis do estudo no período 2018 a 2022.

Tabela 1 - Comparativo de indicadores de desempenho da atividade leiteira em países do Mercosul (média do período 2018 a 2022).

Indicador (média 2018-2022)	Unidade	Brasil	Argentina	Uruguay	Chile
Estrutura da produção					
Produção de leite	Bilhões L	34,1	10,6	2,1	2,7
Quantidade de vacas	Milhares	16.089	1.592	424	446
Quantidade de fazendas	Milhares	1.141	10	3	13
Produção por fazenda	L/fazenda/dia	82	2.781	1.723	577
Vacas por fazenda	Média	14	153	124	35
Produção por vaca	L/vaca/ano	2.117	6.651	5.069	6.097
Preços e custos de produção					
Preço do leite ao produtor	US\$/100 L	43	30	34	39
Custo de produção	US\$/100 kg	38	29	31	36
Custo da mistura (70+30)*	US\$/100 kg	28	21	29	33
Mercado e autossuficiência					
Captação	%/produção	72%	93%	93%	82%
Exportação	%/produção	0,5%	18%	72%	10%
Autossuficiência	%/consumo	98%	118%	165%	89%
Consumo de lácteos	Mi lon LE/ano	35,1	8,3	0,8	3,1
Consumo per capita	L/hab/ano	166	184	223	158

Fonte: Elaborado pelos autores dados próprios e do IFCN Dairy Report (2022 2023)

*Mistura – ração concentrada com 70% de milho e 30% de soja

Estrutura da produção

Os países do Mercosul apresentam sistemas de produção bastante diferentes. Enquanto a produtividade média brasileira é 2,1 mil L/vaca/ano na Argentina e no Chile é mais de 6 mil L/vaca/ano. Apesar de uma estrutura bastante heterogênea, com fazendas grandes com alta performance, convivendo com um grande número de fazendas de pequeno porte e com vacas de baixa produtividade, levam o Brasil a ter baixa produtividade média e rebanho médio de apenas 14 vacas por fazenda. A Argentina e o Uruguai possuem rebanhos médios bem maiores, 153 e 124 vacas por fazenda, respectivamente.

A redução do número de fazendas de produção de leite é uma constatação mundial e vem acontecendo também no Mercosul. Mesmo acontecendo a redução do número de fazendas no Mercosul, o Brasil, pelo seu gigantismo, possui um número muito elevado de fazendas produtoras de leite em relação aos outros país do Mercosul.

As taxas de crescimento da produção de leite podem variar pelo número de vacas, pela variação na produtividade animal ou por variações em ambos fatores.

Observe-se, pela Figura 1, que todos os países do Mercosul tiveram redução de rebanho, sendo que a Argentina foi a que mais reduziu.

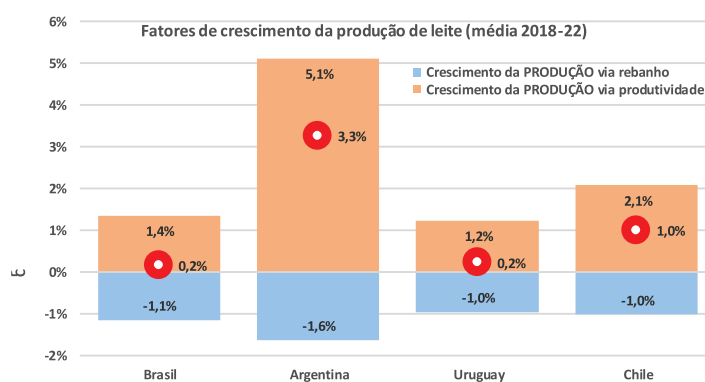


Figura 1 – Comparativo dos fatores de crescimento da produção de leite em países do Mercosul no período 2018 a 2022 Fonte: Elaborado pelos autores com base em dados próprios e do IFCN Dairy Report (2022/2023)

A Argentina que teve maior aumento da produtividade animal chegando a 5,1% no período considerado, o que explica o aumento de 3,3% na produção argentina de leite.

O Brasil e o Uruguai mantiveram taxas praticamente nulas de aumento da produção de leite, tendo o impacto da redução no número de vacas compensada pelo aumento na produtividade animal. O Uruguai teve fraco desempenho no período estudado. A redução do rebanho de 1,0% ao ano, foi compensada pelo pequeno aumento da produtividade de 1,2% ao ano, mantendo a produção estável. A combinação desses dois fatores resultou em uma taxa de crescimento líquido da produção de apenas 0,2% ao ano.

Preços do leite ao produtor

Na comparação dos preços ao produtor, conforme Figura 2, Brasil e Chile apresentam patamares médios mais altos, de US\$ 42/100L e US\$ 39/100L, respectivamente. Já o Uruguai e a Argentina, apresentaram preço ao produtor mais baixo e ambos são exportadores de lácteos para o Brasil e para o Chile.

As médias dos preços recebidos pelos produtores do Uruguai foram de US\$ 34/100L e US\$30/100L, respectivamente. A média dos preços pagos ao produtor do Brasil ficou 40% superior à média da Argentina.

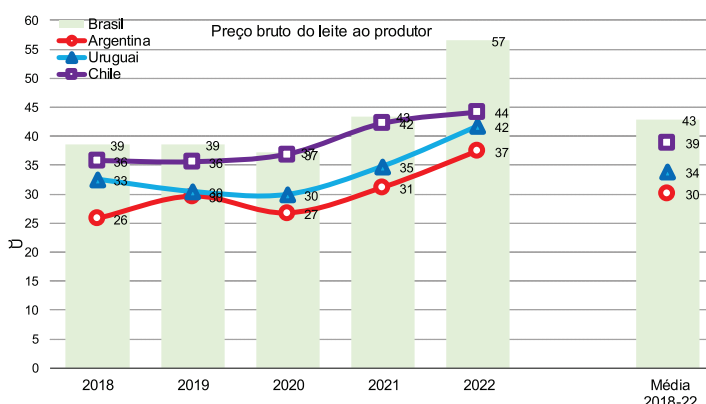


Figura 2 – Comparativo dos preços médios do leite ao produtor em países do Mercosul no período 2018 a 2022 (US\$/100 L) Fonte: Elaborado pelos autores com dados próprios e do IFCN Dairy Report 2022 (2023)

Custos de produção do leite

Para os custos de produção a diferença de patamares foi semelhante aos dos preços pagos aos produtores. Conforme Figura 3, os custos de produção de leite no Brasil e no Chile foram ao redor de US\$ 37/100 L. Os custos desses países foram 20% maiores do que o do Uruguai e da Argentina, ao redor de US\$ 30/100 L, na média do período.

Parte significativa do custo de produção vem do custo da alimentação concentrada, representada aqui pela mistura (70+30). O uso de alimentos concentrados está ligado à produção de alta performance encontrada nos diferentes países aqui estudados.

Produção de elevada eficiência técnica e econômica, utilizando insumos modernos como as misturas concentradas e animais de alta performance, trazem competitividade.

Esse é o caso da Argentina e do Uruguai que

são capazes de produzir leite a um custo bem mais baixo e de forma muito eficiente abocanhando parte relevante dos mercados brasileiro e chileno, por meio de suas exportações.

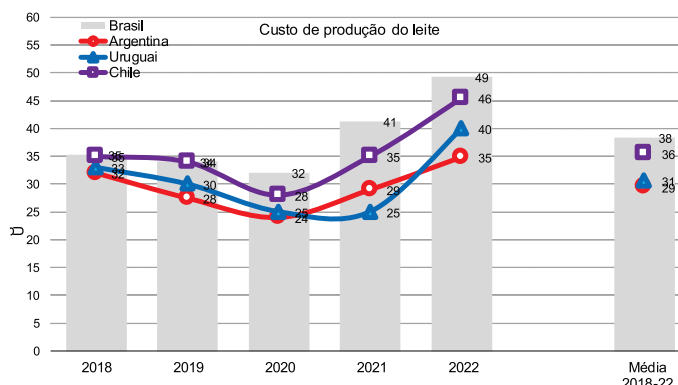


Figura 3 – Comparativos dos custos de produção do leite do Brasil em relação aos demais países do Mercosul no período 2018 a 2022 (US\$/100 L)
Fonte: Elaborado pelos autores com base em dados próprios e do IFCN Dairy Report 2022 (2023)

Competitividade

Na análise da competitividade na produção do leite, o Brasil se destaca dos demais países do Mercosul pelas diferenças em termos dos principais indicadores de competitividade, especialmente na estrutura da produção e que resulta em custos de produção mais altos e desfavoráveis e deixando a oferta de leite estagnada no patamar próximo dos 34 milhões de toneladas desde 2014, além do convívio de um déficit histórico de 4% sobre o consumo. O Chile apresenta um histórico de comportamento bastante parecido com o do Brasil, com desafios semelhantes, como os de não conseguir uma autossuficiência, custos de produção e preços ao produtor em patamares similares ao Brasil.

A principal diferença é a de que possui uma

estrutura de produção com menor número de fazendas, com vacas o dobro mais produtivas do que o Brasil.

O Uruguai se destaca por um superavit considerável de 72% da sua produção para exportação, uma estrutura com fazendas com 120 vacas ou mais, produzindo quase 2 mil litros por dia em média, por isso, consegue custos de produção 20% menores, em comparação com o Brasil. O consumo per capita é significativamente maior dentre os demais, equivalente a 225 L de leite por habitante.

A Argentina se destaca por um superavit pequeno de 20% da sua produção, e talvez, por ter uma estrutura com fazendas com 150 vacas ou mais, produz quase 3 mil litros por dia em média, consegue custos de produção 20% menores, em comparação com o Brasil.

Lorildo Aldo STOCK - Eng. Agr., Ph.D., Economia Rural, Analista da Embrapa Gado de Leite, coordenador das atividades do IFCN no Brasil. Email: lorildo.stock@embrapa.br

José Luiz BELLINI Leite - Eng. Civil, Ph.D. Economia Rural, Analista da Embrapa Gado de Leite. Email: jose.bellini@embrapa.br

Mario Edo. OLIVARES - Cooprinsem, Osorno, coordenador das atividades do IFCN no Chile. E-mail: ia-mario@cooprinsem.cl

Hugo QUATTROCHI - Dairy Consultant. Tandil, coordenador das atividades do IFCN na Argentina. Email: hugo.quattrochi@ifcndairy.org

Jorge ARTAGAVEYTIA - Instituto Nacional de la Leche, Montevideo, coordenador das atividades do IFCN no Uruguai. E-mail: jartagaveytia@inale.org

A **madel** **MUDOU** e pra melhor,



Fizemos um rebranding
na **nossa marca**,
ampliamos nosso
espaço de produção.

**MARCA E INDÚSTRIA
DE CARA NOVA.**



São José do Sul / RS

(51) 3699 1018
comercial@madelprint.com.br



@madelprint



www.madelprint.com.br



Crédito: Arquivo Pessoal

GOVERNO FEDERAL E A *Reforma Tributária*

Silvio Borba

Assessor e Contador para o Agronegócio

Considerando que a linha do Novo Governo do Brasil é de colocar o Estado como motor da economia utilizando os gastos públicos para gerar crescimento, não causa estranheza que todas as iniciativas até o momento sejam no caminho do aumento de tributos.

Somado a isso vemos uma mudança radical nos entendimentos da nossa Corte Superiora que relativizou a coisa julgada em matéria tributária, deixando assim os contribuintes ao sabor das conveniências políticas.

Importante destacar que, nesse ambiente, é que está em gestação de urgência a Reforma Tributária.

Extremamente necessária e requerida por todos, devido ao descalabro do sistema tributário atual, pode perder o seu brilho, visto que a tal necessidade de arrecadar mais pode reverter em um ônus maior para a sociedade, superando o ganho da simplificação.

Outro ponto importante é que o fato de existir uma única alíquota não significará na prática que haverá justiça tributária.

O governo tem olhado com bons olhos para o agronegócio, que é o grande responsável pelo crescimento econômico. Ou seja, a ideia é que para aumentar a arrecadação se aumente a base da tributação, incluindo assim setores que atualmente estão desonerados por se tratar de bens essenciais a população, em especial a produção agroindustrial.

Nesse caso, o governo acena com o chamado

"cash back", arrecadar e depois devolver para as classes menos privilegiadas. Resta saber é se depois do governo pagar todos os santos haverá o que devolver para o povo.

Além disso, o aumento da carga tributária no agro impactará no preço de balcão, reduzindo ainda mais o poder de compra das classes de menor renda.

A classe média precisa estar preparada para começar a utilizar os serviços públicos, pois se tivermos realmente uma alíquota única incidindo sobre todos os serviços contratados hoje de particulares (saúde, ensino, segurança etc.), haverá um aumento de custos que irá extrapolar a sua capacidade econômica. Não caberá mais no bolso.

Até o momento temos o aumento da alíquota de PISCOFINS sobre Receitas Financeiras, a exclusão do ICMS da base do crédito de PISCOFINS, a tributação das importações de pequeno valor, o retorno dos tributos sobre os combustíveis, a oneração com a exportação de petróleo, entre outros, que só demonstram que vivemos novos tempos.

É preciso muita atenção de todas as lideranças empresariais para que a guisa de fazer justiça social a administração pública não venha a comprometer a saúde econômica do país.

O governo não produz nada e não há dinheiro público, há sim o dinheiro suado da sociedade que precisa ser gasto com muito critério, seja ele de cunho social ou não.



Crédito: Arquivo Pessoal

REFORMA TRIBUTÁRIA E O *Leite*

Eduardo Lourenço - Doutorando e Mestre em Direito Constitucional pelo Centro Universitário de Brasília (UnICEUB). LLM em Direito Tributário pelo IBMEC/DF. Sócio do Maneira Advogados.

A Reforma Tributária que está por vir ainda é incerta. Além de diversas propostas de modificar a sistemática constitucional da tributação do consumo, tais como as PECs 7, 45, 46 e 110, ainda temos as sugestões de alterações da tributação da renda e do patrimônio.

É fato que a ausência de clareza pode gerar insegurança jurídica no debate: ora, como discutir a reforma tributária constitucional sem saber como será a legislação complementar? É um exercício complexo, pelo que temos que observar as premissas que a sociedade, em especial o setor produtivo quando estamos pensando em produtos agropecuários, deseja que sejam atendidos. Nesse sentido, não podemos colocar de forma mais simples a não ser indicar que qualquer proposta de reforma tributária somente pode ser aprovada se, ao mesmo tempo, simplificar e manter a carga tributária setorial.

A simplificação será alcançada se – e somente se – houver uma atenção às particularidades existentes no Brasil. Isto é, devemos atenção à forma pela qual os setores econômicos e os consumidores se apresentam.

Em outras palavras: a cadeia produtiva conseguirá efetivamente apurar, pagar e não ter aumento de carga com o novo sistema? O consumidor final conseguirá custear o aumento da carga?

Com isso, queremos dizer que a simplificação não é sinônimo de unificação de regras. Ao contrário, pois a existência de uma única regra de tributação com absoluta certeza atrairá mais complexidade quando estamos falando de pequenos e médios produtores rurais, tais como os de leite. Assim sendo, não podemos tratar, em todo território nacional e dada a diversidade da sociedade brasileira, o sistema com uma única regra.

Em relação à manutenção da carga tributária é indispensável que não tenhamos o aumento não apenas a geral, mas, em especial, a específica para alguns setores que padecerão de prejuízos

imensuráveis e, consequentemente, atrasarão o crescimento da economia brasileira, tais como os setores de serviço e o agro. Quando estamos falando em agro temos dois aspectos relevantes: consumo de alimentos e de produtos essenciais e exportação. Se a carga tributária desses produtos for majorada, teremos, a um só tempo, o aumento da inflação, do custo do alimento e a exportação de tributos. Entendemos, neste sentido, que a possibilidade de instituição de quatro ou cinco alíquotas diferenciadas e a possibilidade de sistema de apuração simplificado (por exemplo, crédito presumido) atenuam os efeitos maléficos das propostas de reforma tributária até agora conhecidas.

É inegável a importância que os tributos possuem em toda a organização social e que mudanças em sua estrutura podem ser o pivô de alterações significativas na história. Leo Huberman começou o título do 13º Capítulo do seu livro "História da Riqueza do Homem", primeira edição de 1936, citando que:

Só os Pobres Pagavam Impostos.

O Progresso Abre os Olhos do Camponês.

A Revolução Francesa.

A Burguesia Lidera, Camponeses e Trabalhadores Lutam.

O Código Napoleônico, Vitória Burguesa.

HUBERMAN, Leo. História da riqueza do homem. Tradução de Waltensir Dutra, atualização e revisão técnica Marcia Guerra. 22. ed. Rio de Janeiro: LTC, 2016. p. 115.

É de se concluir que em qualquer hipótese de reforma tributária a ser debatida e aprovada devemos ter a simplificação e a manutenção setorial da carga tributária. Isto em nada desconfigura as propostas em debate, sendo necessários apenas ajustes que determinem tratamento diferenciado e favorecido para a produção de alimentos, bem como não vedem a existência de mais de uma alíquota.

Culturas Protetoras

Uma das preocupações desde os primórdios da humanidade diz respeito à conservação de alimentos, dos quais a fermentação é uma das formas mais antigas.

Por ser uma forma natural de proteger os alimentos, uma vez que faz uso de micro-organismos, a fermentação produz alterações bioquímicas, protege contra contaminação e mantém a qualidade dos alimentos chegando até mesmo a aumentar o seu período de vida útil.

Hoje, um grande desafio a ser enfrentado é o desperdício de alimentos, pois além de já termos uma parte expressiva da população subnutrida, o número de habitantes não para de crescer, principalmente nos países subdesenvolvidos. A redução do desperdício de alimentos possibilita alimentar mais pessoas, além de outros benefícios, como a diminuição do lixo e a redução na emissão de gases do efeito estufa, sem a necessidade de um aumento das áreas cultiváveis.

Alguns dados deste desperdício de alimentos:

Dados recentes da FAO – Food and Agriculture Organization (2021) dão conta de que, em 2019, foram desperdiçadas 931 milhões de toneladas de alimentos, sendo que 570 milhões (cerca de 61%) ocorreram a nível doméstico, enquanto que 13% foi da área varejista e 26% em serviços alimentares.

Já a WRAP, uma ONG de atuação global no combate e conscientização sobre alterações climáticas, informa que 1/3 da produção de alimentos é desperdiçada mundialmente, correspondendo a 8% dos gases que provocam o efeito estufa, enquanto que 25% da água utilizada na agricultura corresponde a uma área semelhante ao território da China.

A Fermentech, em sua política de colaborar com a

indústria para otimizar a produção de produtos lácteos com qualidade, mas sem esquecer da responsabilidade social com o ambiente, oferece culturas lácteas protetoras para a fabricação de fermentados, manteiga e queijos. Estes produtos contribuem naturalmente para a redução no desperdício, pois auxiliam a garantir a qualidade dos produtos sem perda de suas características durante todo o período de vida útil, além de atender a demanda por produtos mais naturais sem utilização de aditivos.

***O uso de culturas protetoras não deve ser a única ferramenta para controle de micro-organismos indesejáveis.**

Tecnologia de Barreiras

Combinação de tratamento e/ou ingredientes usados para aumentar a estabilidade, segurança e qualidade dos alimentos.

O objetivo é minimizar os efeitos na qualidade sensorial dos alimentos, controlar, eliminar ou inibir o crescimento de microrganismos patogênicos.

Barreiras Utilizadas em Alimentos

Controle de temperatura (aquecimento e resfriamento)

Controle de ambiente (atmosfera modificada)

Controle da atividade de água

Controle do pH

Agentes químicos / limpeza (sais, ácidos orgânicos)

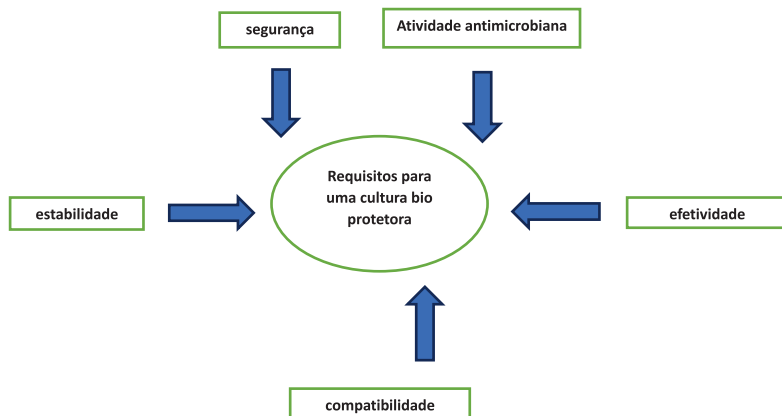
Antimicrobianos naturais (culturas protetoras)

Nossa linha de produtos para bio proteção é o HOLDBAC, culturas lácteas desenvolvidas para evitar crescimento de micro-organismo indesejáveis.

HOLDBAC YMB

O HOLDBAC YMB pode ser aplicado na fabricação de queijos, iogurtes, bebidas lácteas, leite fermentado, petit suisse, kefir, sour cream e produtos onde o processo de fermentação se faz necessário. Por meio de sua tecnologia única, o HOLDBAC YM auxilia o controle de bolores e leveduras quando adicionado junto à cultura principal, criando uma barreira para controlar, eliminar ou inibir o crescimento de micro-organismos patogênicos.

O que uma cultura láctea precisa ter como requisito para ser considerada uma cultura bioprotetora?



Como é a atuação desse produto?

Durante o processo de fermentação a cultura bioprotetora forma uma série de metabólitos antimicrobianos: ácidos orgânicos (ácido láctico, acético, propiônico, entre outros), peróxido de hidrogênio, lactoperoxidase e bacteriocinas.

O sistema de lactoperoxidase age por meio da quebra de peróxidos, liberando oxigênio, que promove a oxidação de sulfidrílicos (-SH) e enzimas metabólicas vitais para os micro-organismos.

Além disso, as culturas protetoras estimulam o processo competitivo, onde os micro-organismos deteriorantes podem estar desfavorecidos, serem eliminados ou terem sua população reduzida.

A Fermentech oferece uma linha completa da cultura bioprotetora HOLDBAC, de acordo com o resultado específico desejado para o produto. A linha HOLDBAC YM é composta pelas seguintes versões: HOLDBAC PLUS YMB, HOLDBAC YM XTEND e HOLDBAC YM SUSTAIN.

Forma de aplicação

Adicionada ao mesmo tempo que a cultura utilizada na fabricação do produto, praticamente não teremos alterações no processo que ocorre de fermentação e sensorial do produto.

Produtos

HOLDBAC PLUS YMB
HOLDBAC YM XTEND
HOLDBAC YM SUSTAIN

HOLDBAC LISTERIA DAIRY

Indicado para queijos frescos, ácidos, branco e azul, o produto impede a contaminação pela bactéria listeria, que consiste numa ameaça para os fabricantes de queijo.

Programas de higiene aprimorados e monitoramento rigoroso ajudaram a reduzir significativamente o número de surtos de listeria nos últimos tempos, mas a utilização de bioprotetores especificamente criados para inibir este tipo de bactéria têm se mostrado de excelente ajuda para a indústria queijeira. HOLDBAC LISTERIA DAIRY inibe especificamente a bactéria listeria e não influencia negativamente a flora de regeneração da superfície e com baixa capacidade acidificante.

Cada aplicação necessita de uma avaliação específica para identificar parâmetros críticos de processo, frequência e fonte da contaminação.

Também é necessário um teste-piloto antes de validação em planta e a dosagem também vai depender do nível de contaminação.

O produto pode ser aplicado por aspersão, na superfície dos queijos em início de maturação, como camembert, brie etc. Também pode ir direto ao leite ou misturado ao sal a ser adicionado na massa, seguindo sempre a dosagem recomendada pelo fabricante.

Tipos de queijos

Queijos frescos
Queijos branco e azul
Queijos ácidos

Modo de aplicação

Cada aplicação necessita de uma avaliação específica para identificar
Parâmetros críticos de processo
Frequência e fonte da contaminação
Teste piloto antes de validação em planta
Dosagem depende do nível de contaminação

Forma de aplicação

Superfície por aspersão
0,2 – 0,2 IP por m² de superfície. Spray deve ser aplicado no início de maturação no caso de queijos como camembert, brie, etc.
Direto ao leite
10 IP / 100 litros de leite se contaminação for até 7UFC/ ml. Dosagem maior para contaminação acima de 10 UFC/ml
Na massa
10 IP misturado a sal para cada 100 kg de massa.

HOLDBAC LC

É uma cultura protetora com baixo deslocamento de pH, muito utilizada em queijos onde não se deseja alteração sensorial durante processo de fermentação, como o Minas Frescal e Queijo Coalho.

Também pode ser utilizada no leite cru, cuja atuação será no controle do crescimento das bactérias psicrótroficas e NSLAB durante a estocagem do leite. Atua da mesma forma que as demais culturas protetoras, com produção de metabólitos e por competitividade.

Algumas propriedades do Holdbac LC

Crédito das fotos: Divulgação

Controle de NSLAB heterofermentativa, formação de olhaduras



Controle de leveduras em Minas Frescal



Padrão: após 14 dias
início da casca melada



Holdbac LC: após 21 dias
início da casca melada

Controle de Pseudomonas Fluorescens



A equipe Fermentech está à disposição para esclarecimento de quaisquer dúvidas a respeito dos bioprotetores e para auxiliar na escolha daquele que mais se adéqua ao seu produto.

Teores de Lactose em Queijos Comerciais

Por: Neila Richards

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



Crédito: Arquivo Pessoal

A intolerância à lactose pode ser descrita pela insuficiência da digestão da lactose, decorrente da deficiência ou ausência da enzima intestinal - galactosidase (lactase) de um indivíduo. Em outras palavras, é a má absorção da lactose decorrente do declínio na atividade da lactase que é a enzima responsável pela hidrólise da lactose em glicose e galactose.

Nos últimos anos, houve um aumento nos casos de intolerâncias alimentares, acometendo crianças, adultos e pessoas da melhor idade.

As manifestações clínicas da intolerância à lactose incluem distensão abdominal, diarreia, flatulência, náusea, vômito, constipação e dor causada pela fermentação colônica da lactose não absorvida.

A severidade e os sintomas causados pela intolerância a lactose podem variar de indivíduo para indivíduo.

Apesar da orientação de alguns profissionais para retirar o leite e seus derivados da dieta quando o indivíduo apresenta quadros de intolerância, a maioria das pessoas intolerantes à lactose é indulgente a ingestão de 12 g por dia de lactose sem que apresente sintomas.

Uma das preocupações das instituições de saúde está relacionada à supressão de laticínios resultando na deficiência de nutrientes essenciais como cálcio e vitamina D, responsável pelo crescimento e manutenção óssea, aumentando assim, a predisposição às doenças ósseas, síndromes cardiometabólicas, e doenças inflamatórias intestinais, por exemplo.

Este tema de importância, tanto para a saúde pública quanto para a economia, tem despertado o interesse da comunidade científica e da indústria de laticínios. Enquanto isso, as buscas por informações relacionadas ao consumo de lactose em plataformas de pesquisa on-line vêm aumentando consideravelmente nos últimos anos e, em paralelo, as demandas por produtos com baixo teor ou sem lactose orientam o mercado para a remoção física (membranas) ou por hidrólise enzimática da lactose do leite.

Sabe-se que o leite e seus derivados podem conter

quantidades variáveis de lactose residual, o que influencia no bem-estar dos consumidores, uma vez que o nível de intolerância à lactose é indefinido entre os portadores.

Com o objetivo de informar o consumidor sobre o teor de lactose presente em alimentos e reduzir o impacto do problema na saúde pública, a ANVISA através da RDC 135/2017 e RDC 136/2017, regulamentou a rotulagem de alimentos para dietas com restrições a lactose, e também sobre a obrigatoriedade de informações anexadas no rótulo referente à lactose, independentemente do tipo de alimento.

Dentre os produtos lácteos, o queijo é um alimento comum na dieta humana, compondo, geralmente, a alimentação de todas as classes sociais. A variação do conteúdo de lactose entre os tipos de queijos decorre dos distintos modos de fabricação (dilução, filagem) ou maturação empregados, onde grande parte da lactose é eliminada da massa pela ação de bactérias lácticas que fermentam a lactose produzindo ácido láctico.

A presente pesquisa teve o objetivo de fornecer informações sobre o consumo de queijos aos consumidores gaúchos portadores de doenças relacionadas à ingestão da lactose.

As amostras de queijos foram adquiridas no comércio de Santa Maria/RS. O trabalho contemplou a análise de 11 tipos de queijos, sendo incluídas duas marcas de cada, com exceção do queijo tipo Feta, totalizando 21 amostras, identificadas como A e B (Tabela 1).

As amostras adquiridas foram transportadas para o Laboratório de Qualidade de Leite e Derivados Lácteos (LABQUAL), do Centro de Ciências Rurais da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), onde foram separados em dois lotes: tempo zero e final da validade, sendo este último lote armazenado em geladeira ($5 \pm 2^\circ\text{C}$), em sua embalagem original, até a data final de validade, conforme indicação do fabricante.

Tabela 1 - Tipos de queijos adquiridos no comércio de Santa Maria/RS e seus respectivos prazos de validade.

Amostras de Queijos	Validade (dias)	Amostras de Queijos	Validade (dias)
1 - Coalho A	90	12 - Parmesão A	275
2 - Coalho B	105	13 - Parmesão B	365
3 - Colonial A	90	14 - Prato A	120
4 - Colonial B	87	15 - Prato B	133
5 - Feta	153	16 - Provolone fresco defumado A	180
6 - Gouda A	180	17 - Provolone fresco defumado B	150
7 - Gouda B	120	18 - Requeijão cremoso	90
8 - Minas frescal A	35	19 - Requeijão cremoso	120
9 - Minas frescal B	35	20 - Ricota fresca sem sal A	60
10 - Mussarela A	80	21 - Ricota fresca sem sal B	60
11 - Mussarela B	80		

R.A quantificação do teor da lactose seguiu a metodologia descrita pelo IAL (2008) para determinação glicídios redutores em lactose com modificações, especificamente na preparação das amostras, onde 5 g da amostra foram homogeneizadas com 50 mL de água morna ($32 \pm 2^\circ\text{C}$).

As análises do teor de lactose nas amostras foram realizadas em triplicatas.

Das 21 amostras analisadas, somente 13 continham lactose até um máximo de 2,79 g/100g (2,79%) (Figura 1, Tabela 2).

Observou-se maiores valores de lactose nas amostras de queijos Minas Frescal (A e B), requeijão, ricota frescal (A e B) e Mussarela A.

Um aspecto comum constante nestas amostras é que elas são produtos consumidos logo após a sua fabricação, ou seja, não precisam passar por um processo especial de maturação prolongado. Sabe-se que o teor de lactose nos queijos pode diminuir devido ao tipo de processo utilizado na fabricação (lavagem da massa, filagem) e da hidrólise da lactose realizada pelas bactérias lácticas (tipo de cultura microbiana, também conhecida como fermento) através das reações bioquímicas que ocorrem na etapa da maturação.

Nas amostras que foram analisadas observou-se redução de 6% até 100%, conforme o tipo de queijo e, das 13 amostras com lactose inicial variando de 0,93 a 2,79 g/100g, oito ainda apresentaram teores de lactose no final da validade, incluindo o queijo coalho A, Feta, Minas Frescal A e B, Provolone B, Requeijão A e B e a Ricota Frescal A, em contrapartida, 100% da lactose foi metabolizada nas outras cinco amostras pertencentes aos queijos Coalho B, Colonial B, Mussarela A, Provolone A e a Ricota Fresca B.

Figura 1 - Teores de lactose das amostras de queijos analisadas no início da sua comercialização e no período final de validade.

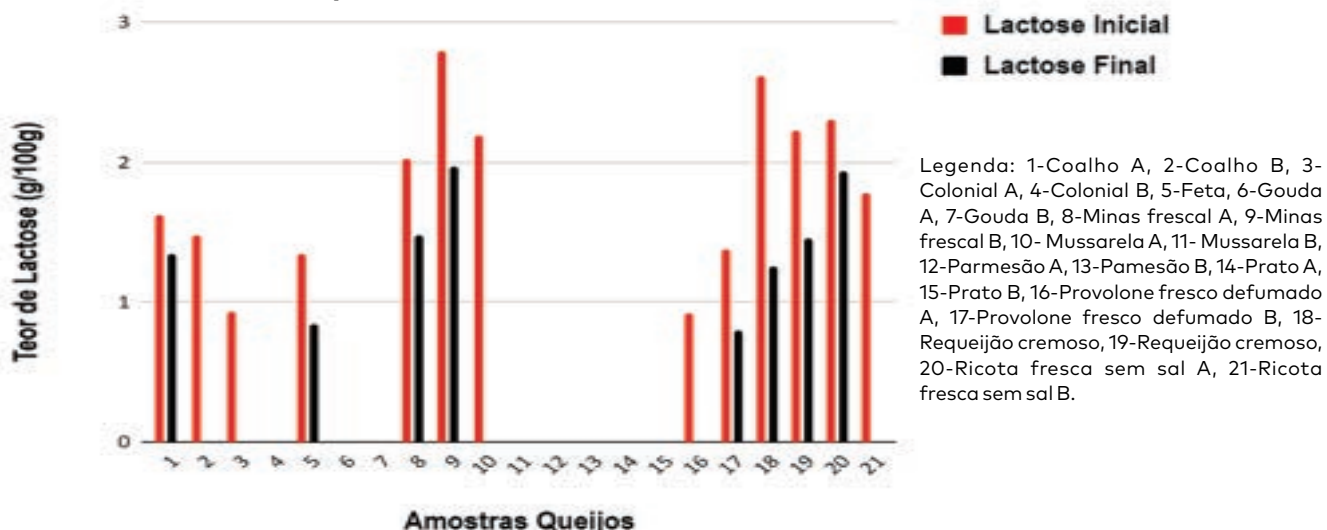


Tabela 2 - Resultados da análise do teor de lactose de queijos frescos e maturados.

Amostras de queijo	Classificação dos queijos ^a	Lactose inicial (g/100g)	Lactose final (g/100g)
Coalho A	Semi-gordo	1,62	1,34
Coalho B	Semi-gordo	1,48	0,00
Colonial A	Semi-gordo	0,93	0,00
Colonial B	Semi-gordo	0,00	0,00
Feta	Semi-gordo	1,35	0,84
Gouda A	Gordo	0,00	0,00
Gouda B	Semi-gordo	0,00	0,00
Minas Frescal A	Magro	2,02	1,48
Minas Frescal B	Semi-gordo	2,79	1,97
Mussarela A	Semi-gordo	2,19	0,00
Mussarela B	Semi-gordo	0,00	0,00
Parmesão A	Semi-gordo	0,00	0,00
Parmesão B	Semi-gordo	0,00	0,00
Prato A	Semi-gordo	0,00	0,00
Prato B	Gordo	0,00	0,00
Provolone Fresco Defumado A	Semi-gordo	0,92	0,00
Provolone Fresco Defumado B	Semi-gordo	1,38	0,80
Requeijão Cremoso Light	Semi-gordo	2,62	1,26
Requeijão Cremoso Tradicional	Semi-gordo	2,23	1,46
Ricota Fresca sem sal A	Magro	2,30	1,94
Ricota Fresca sem sal B	Magro	1,78	0,00

^a Classificação de acordo com o teor de gordura estabelecido no Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos (BRASIL, 1996), sendo: queijos gordos (45,0 a 49,9%), semi-gordo (25,0 a 44,9%) e magro (10 a 24,9). Amostras analisadas e não apresentadas.

A maioria dos queijos maturados contém níveis muito baixos de lactose pois durante a fermentação por bactérias iniciadoras, a lactose é transformada em ácido lático nos estágios iniciais da maturação do queijo e podem ser considerados de forma natural isentos de lactose, porém a legislação não permite essa alegação. Para o uso desta alegação, o leite deve ser previamente tratado para a remoção da lactose, utilizando método enzimático (beta galactosidase) ou físico (membranas).

De acordo com as resoluções da ANVISA, as informações do teor de lactose devem ser colocadas no rótulo, independente do tipo de alimento. É obrigatório informar a presença da lactose nos alimentos, isto é, alimentos que contenham lactose em quantidade acima de 0,1% deverão trazer a expressão "Contém Lactose" em seu rótulo. Embora o limite de 100 mg (0,1%) é entendido como seguro para as pessoas com intolerância à lactose.

As pessoas com má absorção de lactose relutam em comer queijos porque os níveis deste carboidrato não são claramente declarados. Os queijos de massa semi-cozida, podendo ser de

massa lavada e/ou aqueles com maturação maior que 90 dias, ou duros (maturados + 120 dias) são os mais indicados para o consumo por portadores da má digestão de lactose, uma vez que no processo de fabricação grande parte da lactose fica no soro e parte da lactose que fica na massa é transformada em ácido lático, antes de serem colocados no mercado.

Estudos apontam que a maioria das pessoas intolerantes à lactose pode ingerir de 12 a 15 g/dia de lactose sem apresentar sintomas adversos, ou seja, é possível uma tolerância de quantidades maiores de lactose, desde que o consumo seja realizado com outros alimentos e distribuído ao longo do dia.

Queijos, mesmo quando são recém colocados no mercado, como o Prato (massa lavada), o Gouda e o Parmesão podem ser consumidos por grande parte dos indivíduos intolerantes à lactose sem causar desconfortos.

Queijos como o Colonial, Provolone e Coalho devem ser consumidos com parcimônia, de acordo com o grau de intolerância da pessoa.

Ressaltando que o queijo é um dos alimentos mais ricos em cálcio e proteínas de alto valor biológico, contendo diversos microrganismos que auxiliam nesta regulação da microbiota intestinal.

Contém ainda vários nutrientes importantes para uma alimentação saudável como, podemos citar, os minerais (zinco, selênio, potássio e fósforo) e vitaminas (A, D, B₂ e B₁₂).

Rotulagem Nutricional, novas regras e as adequações necessárias do **Setor Lácteo**



Crédito: Arquivo Pessoal

Dra. Maria Cristina Mosquim, Consultora Técnica da ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, especialista em leite e derivados

As novas regras para rotulagem de alimentos estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), foram pautas de muitos debates nos últimos anos, tendo sua aprovação em outubro de 2022, e ainda o tema traz dúvidas ao segmento alimentício.

Para trazer mais informações sobre o assunto, a Revista Leite & Queijos conversou com a Dra. Maria Cristina Mosquim, Consultora Técnica da ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo, ela que é especialista em leite e derivados.

De acordo com a Doutora, as legislações que dispõe sobre as novas regras de rotulagem nutricional são a RESOLUÇÃO (RDC) Nº 429/2020 e a INSTRUÇÃO NORMATIVA (IN) Nº 75/2020, aprovadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

'A RDC Nº 429/2020 apresenta as diretrizes sobre a rotulagem nutricional dos alimentos, tendo sido modificada pela RDC Nº 729, de 1º de julho de 2022 (BRASIL, 2022a). A IN Nº 75/2020, por sua vez, regulamenta os requisitos técnicos para a declaração da rotulagem nutricional dos alimentos embalados.

As duas normas entraram em vigor a partir do dia 9 de outubro de 2022 para os produtos novos, a serem lançados no mercado, e os produtos destinados exclusivamente ao processo industrial

ou aos serviços de alimentação. Para os produtos lácteos que já se encontram no mercado, o limite para adequação é de 12 meses a partir da vigência, ou seja, 9 de outubro de 2023', explica.

As principais alterações estabelecidas pela ANVISA foram a tabela de informação nutricional, que apresenta modificações na base de declaração, nos nutrientes, nos critérios de legibilidade e nos conceitos de tolerância, a rotulagem nutricional frontal (RNF), com exigência da declaração do perfil nutricional em determinados produtos e do símbolo da lupa, além de critérios de legibilidade, e as Alegações Nutricionais, que apresentam novas alegações, novos critérios e requisitos de legibilidade.

De acordo com Maria Cristina, as novas legislações possuem como objetivo principal facilitar a compreensão da rotulagem nutricional pelos consumidores brasileiros para a realização de escolhas mais saudáveis. 'Os objetivos específicos são aperfeiçoar a visibilidade e a legibilidade das informações nutricionais nos rótulos, reduzir as situações que geram enganos, facilitar a comparação nutricional entre os alimentos, aprimorar a precisão dos valores nutricionais declarados e ampliar a abrangência das informações nutricionais', afirma.

Como ficam os produtos lácteos em relação a nova rotulagem

No caso dos produtos lácteos, as principais alterações se referem à tabela de informação nutricional e à Rotulagem Nutricional Frontal (RNF).

Embora parte dos laticínios seja isenta da RNF, como leite fluido e em pó, outros produtos poderão apresentar essa informação em seu painel principal, a depender das quantidades de açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio, como doce de leite, leite condensado, sobremesas lácteas, creme de leite, nata, manteigas, bebidas lácteas, farinha láctea,

gelados comestíveis, dentre outros que deverão ser analisados caso a caso.

Leites fermentados e queijos, apesar de estarem listados como produtos que possuem a declaração da RNF proibida, deverão ter suas especificidades avaliadas.

Isso porque se houver adição de ingredientes opcionais, que agreguem açúcares adicionados ou valor nutricional significativo de gorduras saturadas ou de sódio, a declaração da RNF deverá ser realizada para aqueles nutrientes que tiverem seu valor original alterado.

Os queijos não apresentarão RNF para gorduras saturadas, uma vez que o RTIQ lista como ingrediente obrigatório o leite integral (mínimo de 3% de gordura), além do leite padronizado em seu teor de gordura.

Quanto ao teor de sódio, embora ele não apareça como ingrediente obrigatório no RTIQ geral de queijos, caso seus teores sejam inferiores a 600mg por 100g de queijo, não será necessária a sua declaração na RNF.

Os queijos que apresentam o cloreto de sódio como ingrediente obrigatório em seus RTIQ específicos estão dispensados da declaração da RNF para o sódio.

Quanto aos açúcares adicionados, os derivados lácteos que possuem o açúcar como um ingrediente obrigatório são o doce de leite e o leite condensado. Ambos não entram na lista de produtos com RNF vedada sendo, portanto, necessária à sua declaração.

Rotulagem Nutricional Frontal: Desafios aos Laticínios

A rotulagem nutricional frontal tem sido considerada a principal mudança, especialmente aos laticínios, passando a ser considerada um símbolo informativo que deve constar no painel da frente da embalagem, na parte superior, sendo esta, uma área de fácil visualização por parte do consumidor.

Segundo a Anvisa, foi desenvolvido um design de lupa para identificar o alto teor de três nutrientes: açúcares adicionados, gorduras saturadas e sódio.

A Consultora Técnica da ABIQ afirma que a indústria deve avaliar cada caso individualmente e decidir qual será a melhor estratégia a ser adotada para alguns produtos: a mudança na tecnologia ou a RNF declarada no rótulo. 'Quaisquer que sejam os nutrientes, é preciso estar atento aos impactos tecnológicos na redução dos açúcares adicionados, da gordura e do sal, não só em termos de sabor, mas também, na textura e na conservação do produto.

Além disso, devem promover as adequações necessárias para os novos lançamentos e se organizar em relação aos estoques de embalagem remanescentes, visando respeitar os prazos de adequação já estabelecidos no regulamento', aponta.

Quanto aos prazos para adequação das novas regras, Mosquim explica que para a maior parte dos produtos que já se encontram no mercado, foi

estabelecido em 12 meses após a entrada da legislação em vigor, ou seja, dia 9 de outubro de 2023.

Para alimentos fabricados por agricultor familiar ou empreendedor familiar rural, empreendimento econômico solidário, microempreendedor individual, agroindústria de pequeno porte, agroindústria artesanal e alimentos produzidos de forma artesanal o prazo de adequação é de 24 meses, finalizando em 9 de outubro de 2024, já para bebidas não alcoólicas em embalagens retornáveis, o prazo se encerra em 9 de outubro de 2025, observando o processo gradual de substituição dos rótulos.

É importante que a indústria láctea esteja atenta quanto ao uso de embalagens já impressas em estoque, já que o prazo final de adequação é até 9 de outubro deste ano.

Até essa data ainda é possível usar, após já se faz necessário a apresentação da rotulagem dentro das normas propostas." Pontua Maria Cristina.

Finalizando suas explanações a Doutora expõe haver uma certa tranquilidade quanto as novas adequações, por entender a importância das mesmas. 'Em 2023, foram colocados no mercado 440 itens de Páscoa pela indústria, sendo 163 lançamentos.

Nunca se vendeu tanto quanto nesta Páscoa. A maioria dos ovos já saiu com a nova tabela e a rotulagem frontal de alto em gordura saturada e alto em açúcar. Ninguém deixou de comprar e nem reclamou ou questionou a presença da rotulagem frontal. Acreditamos que com os lácteos que terão a lupa, também não haverá menos consumo. Vamos aguardar." Conclui.

Os pilares da Produção

Eduardo Valias Vargas
Médico Veterinário
Fundador e Diretor da
Happy Treinamentos
e Consultoria



Crédito: Arquivo Pessoal

Todas as fazendas de leite possuem três ativos muito importantes: pessoas, animais e terra, e não tenho dúvidas de que a grande diferença entre as fazendas que sucumbem aos desafios de mercado e as que prosperam neste mesmo mercado está na correta interação entre estes pilares.

Pessoas

Para que se tenha um time motivado, que pode ser contratado ou a própria família, é necessário entender alguns conceitos. O primeiro deles é a diferença entre recompensa e reconhecimento. Recompensa é salário, remuneração, o que é de obrigação do empregador.

Já o reconhecimento é enaltecer um trabalho bem executado, uma entrega além do esperado, um resultado que seja relevante para o sistema de produção. Reconhecimento gera motivação, motivação gera engajamento, engajamento gera bons resultados.

Em 2023 não cabe mais termos pensamentos e verbalizações de "estou pagando" ou "não fez mais que a obrigação", como já ouvi e ainda ouço muitas vezes, invariavelmente nas fazendas que não mais encontrarão bons colaboradores, pois estes estão se dedicando em ambientes sadios e não tóxicos como infelizmente ainda temos por aqui.

Muitas fazendas abandonam a produção de leite por erro na sucessão familiar e/ou falta de um plano de retenção para os bons colaboradores.

Animais

Se o seu rebanho pudesse verbalizar o próprio sentimento, ele gostaria de viver na sua propriedade? Os animais "falam" conosco o tempo todo e cabe a nós percebermos o que estão dizendo. Basta andar entre os animais, prestar a atenção neles e no ambiente que entenderemos rapidamente o que eles estão nos dizendo.

Vacas saudáveis e produtivas garantem a permanência da propriedade no mercado.

Porém infelizmente nós, seres humanos, nos acostumamos com os erros recorrentes e com o passar do tempo não mais nos assustamos com vacas mancando, animais magros demais ou gordos demais, terneiras com a fisionomia triste, novilhas parindo aos três ou quatro anos de idade, úberes acometidos por mastite e tantos outros problemas. Para que isso não aconteça, a assistência técnica competente e comprometida com os resultados da propriedade é e sempre foi o melhor remédio. Lembre-se de que, além da assistência técnica, quem cuida dos animais, do manejo, da sanidade, da ordenha, da limpeza, de tudo, são as pessoas das quais falamos no tópico anterior.

Terra

Quanto vale a sua terra? Você produz o suficiente para remunerar o capital que possui em terras e benfeitorias?

Para que isso aconteça, a propriedade leiteira depende da produção agrícola, seja de volumoso ou de grãos a serem utilizados nas dietas dos animais, e fundamentalmente depende da interação entre os tópicos anteriores: as pessoas e os animais.

A terra não é um bem que herdamos dos nossos pais e sim um patrimônio que tomamos emprestado dos nossos filhos e cuidar dela é cuidar do futuro.

O mercado é soberano e sempre será!

A tecnologia está disponível para todos, mas somente as propriedades que potencializarem a sinergia entre os pilares da produção, ou seja, entre pessoas, animais e terras sobreviverão. Pense nisso!

Sobre a terra, o Leite

O agronegócio brasileiro é constantemente apontado como a mola propulsora da economia e da geração de empregos por aqui, além de ser o garantidor da segurança alimentar de boa parte do mundo. Segundo a Embrapa, somos responsáveis por alimentar mais de um bilhão de pessoas ao redor do globo terrestre.

A pecuária de leite, além de ajudar a alimentar nossa população, é uma das principais e mais importante atividade econômica do Brasil, presente em 99% dos nossos municípios, gerando emprego e renda através de uma cadeia produtiva estruturada e complexa.

Somos sim um grande produtor mundial de leite,

fruto de muito trabalho, dedicação e persistência de milhões de pessoas que trabalham na atividade.

Segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentos), em 2022 o mundo produziu 929,9 milhões de toneladas de leite, sendo que o leite foi o terceiro maior produto agropecuário do mundo, em volume, ficando atrás apenas da cana-de-açúcar, com mais de 2,5 bilhões de toneladas e o milho, com 1,2 milhão de toneladas.

O Brasil é o sexto maior produtor mundial, quando se coloca a União Europeia como um bloco que agrega todos os países produtores. (Quadro abaixo).

PAÍS OU BLOCO	PRODUÇÃO EM 2022 EM MILHÕES DE TON.
ÍNDIA	221,0
UNIÃO EUROPÉIA	158,7
ESTADOS UNIDOS	102,9
PAQUISTÃO	64,2
CHINA	39,7
BRASIL	34,8
RÚSSIA	33,0
TURQUIA	22,9
NOVA ZELÂNDIA	21,5
REINO UNIDO	15,2

Nossa produção de leite saiu de 14,48 milhões de toneladas (ou 14,48 bilhões de litros) em 1990 e chega então a 2022 com 34,8 milhões de toneladas (34,8 bilhões de litros).

Por outro lado, temos uma forte e irreversível mudança estrutural do setor. Dados oficiais mostram que o número de produtores de leite

vem caindo no país. De 2006 a 2017 quase 200.000 fazendas deixaram de produzir leite no Brasil, uma queda de 13%.

No Rio Grande do Sul este movimento é ainda mais forte, mas aqui quero voltar o olhar para os produtores que permanecem na atividade e prosperam nela, o que fazem de diferente?



Andiamo in Itália!

Em viagem internacional, Fermentech promove intercâmbio entre profissionais brasileiros e italianos



GALERIA DE FOTOS

Acompanhada de uma comitiva de 35 profissionais do setor queijeiro, a Fermentech visitou empresas italianas e suíças, além de verificar tendências e novidades em alimentos na feira Tutto Food, em Milão.



Entre os dias 05 e 13 de maio de 2023, a Fermentech promoveu uma viagem internacional à Itália, em projeto que já se tornou tradicional nos trabalhos da empresa. Batizado de "Andiamo in Itália!", o projeto consiste em acompanhar profissionais do setor ao país europeu para visitar empresas queijeiras e pesquisar novas técnicas de produção, tendências e novidades que possam ser aplicadas no Brasil e, com isso, melhorar a qualidade dos queijos nacionais.

Sempre com grande adesão e uma procura intensa por parte das empresas do ramo. No roteiro, a visita à feira Tutto Food, em Milão, uma das referências mundiais de produtos para a cadeia produtiva de alimentos e bebidas, bem como visitas técnicas a fábricas de lácteos no Norte da Itália e sul da Suíça.

Nesses dias, o grupo teve contato com técnicas de fabricação em empresas premiadas que conseguem aliar as técnicas modernas proporcionadas pela tecnologia atual com a tradição de muitos anos de história sem perder a qualidade dos seus produtos. Num

processo que começa desde a alimentação do gado até as técnicas de maturação, filagem, fracionamento e embalagem dos queijos, os profissionais puderam trocar experiências e aumentar seus conhecimentos na área.

Como nem só de trabalho vivem as viagens internacionais, também houveram momentos de lazer no grupo, onde todos puderam almoçar juntos, visitar pontos turísticos e conhecer um pouco mais da região, além, claro, de fazer muitas fotos e trazer uma deliciosa recordação desses momentos. Uma experiência inesquecível e muito enriquecedora para todos que aliou a experiência pessoal de cada profissional à vivência in loco de novos mercados.

A lição que fica é que, embora os mercados e as realidades sejam diferentes, é possível agregar novas ideias para aprimorar nossos produtos e proporcionar uma qualidade sempre maior.

Para a Fermentech é uma grande satisfação participar e proporcionar essa experiência aos técnicos e a empresa já está ansiosa para a próxima viagem.





**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

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



APIL participa de reunião da Aliança Láctea Sul Brasileira

Mais um importante encontro para o setor lácteo aconteceu no dia 20 de março de 2023.

Ocorreu nas dependências da Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul (FARSUL) em Porto Alegre, a reunião da Aliança Láctea Sul Brasileira, na modalidade híbrida, presencial + online, reunindo lideranças dos três estados do Sul, Rio Grande do Sul, Paraná e Santa Catarina.

O anfitrião da reunião foi o Presidente da Farsul, Gedeão Pereira, contando ainda com a presença do Secretário da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul Giovani Batista Feltes, do Secretário da Agricultura, da Pesca e do Desenvolvimento Rural de Santa Catarina Valdir Colatto, do Secretário da Agricultura e do

Abastecimento do Paraná, Norberto Ortigara, e dos presidentes das três Federações e o do Sindicato das Indústrias de Laticínios dos três estados. A APIL participou de maneira presencial, representada pelo assessor executivo Osmar Redin.



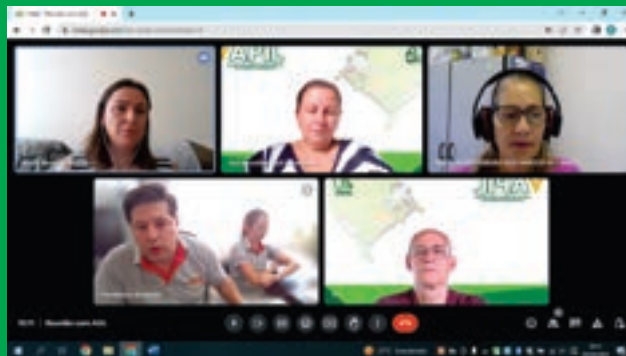
Crédito: Divulgação

APIL e AGL discutem a organização de projetos em parceria

Membros das diretorias APIL e AGL - Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios, estiveram em reunião on-line no dia 29 de março de 2023.

O encontro foi proposto pela AGL objetivando alinhar possíveis ações e projetos em parceria com as duas entidades.

'APIL e AGL, duas entidades representativas do setor lácteo que trabalham sempre em prol dos interesses de seus associados e defendendo o segmento. A pauta da reunião foi de discutirmos ideias e projetos em comum, que possam ser desenvolvidos no decorrer do ano, unindo forças e crescimento coletivo', comenta o presidente Humberto Brustolin.



Crédito: Divulgação

Diretoria da APIL visita o UNIANÁLISES – UNIVATES

A Diretoria da APIL, representada pelo seu presidente Humberto Brustolin, a coordenadora de marketing da entidade, Gabriela Mattes Brustolin, e o diretor secretário da APIL, Norton Fravetto, visitaram no dia 19 de maio de 2023, o Unianálises – Univates, na cidade de Lajeado.

O Unianálises realiza ensaios químicos, físico-químicos e biológicos em vários produtos, tais como: alimentos, qualidade do leite in natura, fármacos, rações, água, efluentes, etc.

A Diretoria da APIL conheceu toda estrutura do UNIANÁLISES, bem como, o Laboratório de Desenvolvimento de Produtos Lácteos. No local são desenvolvidos sob forma experimental produtos lácteos (creme de leite, bebidas lácteas, iogurtes, queijos frescos e maturados, doce de leite e leite condensado), com a agregação de valor, diferenciação e funcionalidade por meio de

processos biotecnológicos. 'Podemos conhecer uma mini usina que existe no local, projetando com a equipe a possibilidade de firmarmos uma parceria para ofertarmos cursos, treinamentos aos associados e sócios-parceiros, para que possam testar seus produtos nessa usina.

Agradecemos a receptividade.' Comenta o presidente Humberto.



Crédito: Divulgação

APIL participa de reunião com Entidades ligadas a Proteína Animal

Por solicitação das Entidades ligadas a Proteína Animal a Comissão de Agricultura, Pecuária, Pesca e Cooperativismo (CAPPC) da Assembleia Legislativa, agendou com o Governo do Rio Grande do Sul uma Reunião, no dia 24 de abril de 2023, no Galpão Crioulo do Palácio Piratini, para tratar dos desafios, dificuldades e perspectivas do setor de proteína animal.

Estiveram presentes o governador Eduardo Leite, o vice Gabriel Souza, bem como, os secretários de estado da agricultura, desenvolvimento rural, desenvolvimento econômico e da casa civil, deputados e lideranças ligadas a agropecuária e representantes de entidades da proteína animal.

A APIL esteve presente, representada pelo presidente Humberto Brustolin, o diretor de relações institucionais Wladimir Dall'Bosco, e o assessor executivo Osmar Redin. O presidente Humberto fez uso da palavra e defendeu os interesses da entidade, especialmente no que tange as questões tributárias, crédito presumido e FAF.

Na oportunidade Brustolin falou também sobre a

necessidade de implantação de programas de estado relacionados a atividade leiteira e especialmente na retomada da produção de leite, visando a diminuição das capacidades ociosas das indústrias e a preservação dos produtores.

As entidades presentes solicitaram ao Governo do Estado que sejam trabalhadas ações para minimizar a presente crise, principalmente da proteína animal, incluindo principalmente as necessidades da atividade leiteira.

Em resposta, o Governador se comprometeu em organizar um grupo de trabalho, coordenado pela Casa Civil, para aprofundar o estudo das questões levantadas. A APIL estará presente, seguindo na defesa de seus associados.



Crédito: Divulgação

APIL participa de ato de instalação da frente parlamentar em defesa da proteína animal

O ato de instalação da frente parlamentar em defesa da proteína animal, que foi proposto pelo deputado Airtón Artus, ocorreu no dia 24 de maio de 2023.

A solenidade aconteceu na sala da presidência da Assembleia Legislativa, em Porto Alegre, contando com a participação do secretário da Agricultura, Giovani Feltes, representando o Governador, o secretário do Desenvolvimento Rural, Ronaldo Santini, o secretário de Desenvolvimento Econômico, Ernani Polo, os deputados estaduais Elton Weber, Zé Nunes e Edilson Brum, e o Superintendente do MDA, Milton Bernardes. Ainda, representantes da cadeia da proteína animal.

A APIL foi representada pelo assessor executivo da entidade, Osmar Redin.

A instalação desta frente parlamentar tem por objetivo principal trabalhar as questões que envolvem a importância da proteína animal para o consumidor e defender os interesses e causas que são ligas as proteínas.



Crédito: Divulgação

APIL marca presença na cerimônia de posse do Superintendente Federal de Agricultura e Pecuária no RS

A APIL, representada pelo assessor executivo da entidade Osmar Redin, marcou presença na cerimônia de posse do Superintendente Federal de Agricultura e Pecuária no Rio Grande do Sul, José Cleber Dias de Souza.

O ato aconteceu no dia 29 de maio de 2023, no auditório do Ministério da Agricultura, em Porto Alegre.



Crédito: Divulgação

APIL participa de solenidade de posse do Coordenador-Geral do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar do RS

Aconteceu no dia 08 de maio de 2023, a posse do novo Coordenador-Geral do Ministério do Desenvolvimento Agrário e Agricultura Familiar (MDA) no Rio Grande do Sul, senhor Milton Luiz Bernardes Ferreira.

A solenidade aconteceu na Superintendência Regional do Incra/RS, em Porto Alegre. A APIL foi representada pela secretária executiva Maria Regina Fachinetti Rodrigues.



Crédito: Divulgação

APIL promove Reunião de Associados durante a Expoleite/Fenasul 2023

Aconteceu no dia 18 de maio de 2023, a reunião presencial dos associados APIL, na sede da entidade em Esteio, durante a Fenasul Expoleite 2023, que aconteceu de 17 a 21 de maio, no Parque de Exposições Assis Brasil.

O encontro contou com grande presença de associados, que puderam conhecer um pouco mais dos produtos e serviços dos novos sócios-parceiros da APIL, Varela Equipamentos, Rúmina S.A. e Angela Klesta Engenharia - AK. Ainda, foi lançada a proposta da viagem técnica a indústria e centros de pesquisa da Argentina, que está programada para acontecer de 21 a 28 de outubro de 2023.

A coordenadora de marketing da APIL, Gabriela Mattes Brustolin, que também está na linha de

frente do projeto cultural APIL - Memorial do Queijo Gaúcho, falou sobre o andamento dos trabalhos do projeto. Também, na oportunidade, foram tratados assuntos gerais, de interesse dos associados.



Crédito: Divulgação

Presidente da APIL participa de reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Leite e Derivados

A convite do Secretário Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação - SEAPI, Giovani Feltes, através do Departamento de Governança e Sistemas Produtivos, a APIL esteve participando da Reunião da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva do Leite e Derivados, realizada por ocasião da Expoleite/Fenasul 2023. O evento aconteceu no dia 19 de maio de 2023, tendo por local o Auditório Central do Parque, em Esteio/RS.

Foi a primeira Reunião da Câmara Setorial do Leite no Ano.



Crédito: Divulgação

Gargalos das pequenas indústrias foi a pauta da Reunião da APIL com a Bancada do PSB do RS

O assessor executivo da APIL, Osmar Redin, participou no dia 10 de abril de 2023, de uma reunião com a bancada do PSB do Rio Grande do Sul, que contou com a presença do presidente estadual do partido, Mário Bruck, e da assessora Jaqueline Mallmann.

O encontro foi agendado para tratar dos gargalos das pequenas indústrias, sendo que a APIL foi convidada para representar os anseios do setor, dando assim, início as discussões e levantamentos para uma audiência pública que deve ser marcada nos próximos meses, objetivando discutir os

problemas em comum das pequenas indústrias de todos os setores.



Crédito: Divulgação

Por meio dos programas de qualidade American Nutrients,
podemos auxiliar na implementação do
Programa Mais Leite Saudável.

- QUALIDADE DE ÁGUA DE BEBIDA
- LIMPEZA E DESINFECÇÃO DE ORDENHADEIRAS E SAÚDE DO ÚBERE
- SUPLEMENTO ALIMENTAR COM LEVEDURAS E POLIFENÓIS

REDUÇÃO DE
CCS

REDUÇÃO DE
CPP/ CBT

MAIS SÓLIDOS
TOTAIS

MAIOR
PRODUÇÃO

REDUÇÃO DO USO
DE ANTIBIÓTICOS

 **American
Nutrients**
SOLUÇÃO É O NOSSO COMPROMISSO

AQUA
NUTRIENTS

NUTRIÇÃO ANIMAL DA FORMA MAIS PURA

Novos Associados APIL



A Indústria de Laticínios Laki Bela produz queijo muçarela inteiro e fatiado, nata e ricota. A empresa tem sua sede na cidade de Tenente Portela (RS).

Para mais informações acesse:

☎ (55) 9 9660-7998

✉ lakibela.portela@gmail.com



Angela Klesta Engenharia – AK, presta consultoria em gestão da segurança e qualidade de alimentos, consultoria técnica jurídica para processos judiciais e defesas técnicas especializadas em MAPA, ANVISA, SIM, SUSAF e CISPOA. Auditorias e treinamentos.

Para mais informações acesse:

✉ angelaklestaengenharia@gmail.com

📷 @angelaklestaengenharia

☎ (54) 9 9178-3009



A Varela Equipamentos Industriais fabrica queijomatics, drenoprensas (automáticas, semi-automática e manual) unidades de cip automática e convencional, silos para armazenagem, tanques de preparo, prensas de queijo, lavadoras de caixas e formas automática, lavadora de queijos, fracionador de queijos.

Para mais informações acesse:

☎ (47) 9.9662-4890 / (49) 9.9934-5994 / (54) 9.9669-6515

🌐 varelaequipamentos.com.br

📷 @varelaequipamentos

📱 @varelaequipamentosindustriais

RÚMINA

A Rúmina oferta soluções tecnológicas para o produtor rural, dentre elas: Ideagri - sistema completo para gestão de fazendas de leite **Bovitech** - sistema completo para gestão de fazenda de corte - **Rúmicash** - Solução de crédito para o produtor de leite - **OnFarm** - Solução para controle de mastite dentro da própria fazenda - **RúmiTank** - Solução para monitoramento inteligente do tanque de leite.

Para mais informações acesse:

☎ (31) 9 7213-1802

🌐 rumina.com.br

📷 @rumina_oficial

✉ contato@rumina.com.br



Produz queijo muçarela fatiado, inteiro e cartelado, queijo colonial fatiado, inteiro e cartelado, ricota, manteiga, nata e requeijão. A empresa tem sua sede na cidade de Palmeira das Missões (RS).

Para mais informações acesse:

☎ (55) 3191-0123

✉ laticinioslamil@hotmail.com

📷 @laticinioslamil

📱 @laticinioslamil

Associada APIL Granja Cichelero conquista premiação em concurso leiteiro da Raça Holandesa

Aconteceu de 23 a 25 de fevereiro de 2023, a 7ª edição da Expoagro Cotricampo, de Campo Novo/RS. O evento, com apoio da Associação dos Criadores de Gado Holandês do Rio Grande do Sul (Gadolando), promoveu um concurso leiteiro da Raça Holandesa.

A associada APIL Granja Cichelero, de Carlos Barbosa, conquistou duas premiações.

Categoria VACA ADULTA - produção de 72,26 kg de leite: Campeã

Categoria VACA JOVEM - produção de 57,43 kg de leite: 2º Lugar



Crédito: Divulgação

Granja Cichelero conquista 3º lugar no 1º Concurso Regional de Queijos Artesanais

A associada APIL Granja Cichelero foi premiada no 1º Concurso Regional de Queijos Artesanais, na categoria Queijos Autorais e outros queijos, conquistando o 3º lugar com o queijo colonial ao vinho maturado 30 dias.

O anúncio dos vencedores aconteceu no dia 03 de março de 2023, durante o Seminário Regional 'Valorização dos Queijos Artesanais e das Agroindústrias Familiares', que aconteceu em Caxias do Sul.

Apresentaram seus produtos 31 agroindústrias, de 18 municípios da região, que inscreveram 76 amostras de queijos artesanais (Colonial, Serrano e Autoral/Outros).



Crédito: Juliane Ribas

Associada APIL Granja Cichelero ocupa 6ª posição no ranking de melhores rebanhos da raça holandesa

A Granja Cichelero, associada APIL, ocupa a 6ª posição no Brasil no ranking de melhores rebanhos da raça holandesa grupo D faixa 301 a 500, animais ativos da Associação Brasileira de Criadores da Raça Holandesa.

O ranking foi criado com base na genética dos rebanhos das fazendas de gado holandês, através de avaliações periódicas efetivados pela Gadolando.

REBANHOS COM MELHORES CLASSIFICAÇÕES EM 2022					
GRUPO D					
DE 301 - 500 ANIMAIS ATIVOS					
Rebanho	T.T.	S.P.C. médio	17 pontos	melhor classificação	2022/2023
Granja Cichelero	100%	85,00	85,00	1º	100%
Granja Cichelero	100%	84,00	84,00	2º	100%
Granja Cichelero	100%	83,00	83,00	3º	100%
Granja Cichelero	100%	82,00	82,00	4º	100%
Granja Cichelero	100%	81,00	81,00	5º	100%
Granja Cichelero	100%	80,00	80,00	6º	100%
Granja Cichelero	100%	79,00	79,00	7º	100%
Granja Cichelero	100%	78,00	78,00	8º	100%
Granja Cichelero	100%	77,00	77,00	9º	100%
Granja Cichelero	100%	76,00	76,00	10º	100%

Granja Cichelero conquista premiações na Fenasul/Expoleite 2023

Aconteceu de 17 a 21 de maio de 2023, em Esteio, a 17ª Fenasul e 44ª Expoleite.

A associada APIL Granja Cichelero esteve presente no evento, com exposição de animais e competindo, conquistando muitos títulos. Confira:

Concurso Morfológico - Categoria Vermelha e Branca - Grande Campeã - 575 Rosebud

Concurso Morfológico
3º lugar Vaca 5 anos
4º lugar Novilha Menor
5º lugar Vaca Adulta

Concurso leiteiro - Categoria Gado Adulto
2º lugar 557 Avenger – 77,51 kg de leite

3º lugar 575 Rosebud – 74,31 kg de leite

Concurso leiteiro - Categoria Vaca Jovem

2º lugar 645 Cris Cinco – 59,10 kg de leite

3º lugar 625 Meri Modest – 58,74 kg de leite

5º lugar 702 – 55 kg de leite



Crédito: Divulgação



Globo Indústria e Comércio de Máquinas LTDA

Especialista em Equipamentos de aço Inox para indústria de Laticínios

Fone: (51) 3489.2424

E-mail: maquinasglobo@maquinasglobo.com.br

Associada APIL Doceoli conquista Selo Verde

Parabenizamos a associada Doceoli pela conquista do Selo Verde, uma certificação do Instituto Chico Mendes, na categoria gestão socioambiental sustentável.

O Selo Verde atesta que a empresa vivencia os aspectos de sustentabilidade, agregando valor positivo as suas ações, marcas, produtos e serviços e sua utilização auxilia o mercado consumidor a distinguir boas práticas de responsabilidade socioambiental, sendo uma atitude consciente e de respeito à vida das gerações futuras e a preservação do meio ambiente, inclusive agregando valor junto ao exigente mercado de exportação.

A Doceoli, com seu lema "tratamento de efluentes começa na fábrica", demonstra sua constante preocupação e orientação nos processos produtivos, bem como apoio aos agricultores fornecedores de leite junto às boas práticas agropecuárias.

A APIL tem orgulho da trajetória Doceoli, que em

seus 25 anos inserida no mercado, preocupa-se em ofertar excelentes produtos, desenvolvendo processos que garantem soluções sustentáveis no dia a dia da indústria.



A DELGO, sócia-parceira APIL, participa de Feira na Alemanha

Entre os dias 4 e 10 de maio de 2023, em Dusseldorf na Alemanha foi realizada a maior feira de embalagens do mundo, INTERPACK.

O evento é considerado uma plataforma de inovação, que abrange desde os processos industriais até a área logística, incluindo a importância do acondicionamento e transporte dos produtos embalados.

Segundo os organizadores, nenhuma outra feira apresenta tantos produtos e serviços de uma cadeia de produção como a INTERPACK.

A sócia-parceira da APIL, DELGO, foi uma das 3.000 empresas a expor no evento e, com muito orgulho, compartilha com nossa entidade sua primeira travessia do Atlântico, sempre em busca de aprimoramento e inovações para seus clientes. Parabéns!



Crédito: Divulgação

DESTAQUE ASSOCIADOS APIL

Concurso de Queijos Artesanais e Doces de Leite do RS chega em sua 2ª edição premiando associados APIL

O evento fez parte de uma intensa programação, promovida pela Associação Gaúcha de Laticínios (AGL), Emater/RS e Sebrae RS, aconteceu de 26 a 28 de maio de 2023, na Casa de Cultura Mário Quintana, em Porto Alegre. Dentre a programação, a Feira de Queijos contou com a presença dos associados APIL, Agroindústria Estrelat, Queijaria Valbrenta, Laticínios Pipo e Queijaria Nova Alemanha, que manifestaram sua satisfação com o resultado das vendas, da troca de experiência e networking.

A secretária executiva da APIL, Maria Regina Fachinetto Rodrigues, prestigiou os Painéis Técnicos da oficina de harmonização de queijos com café, participando juntamente com associados, da entrega da premiação do concurso de queijos e doce de leite. A competição contou com mais de 50 agroindústrias gaúchas, que levaram 121 queijos e 22 doces de leite para avaliação.

Foram premiados os seguintes associados APIL:



Estrelat



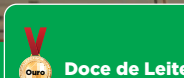
Crédito: Divulgação



**Laticínio
Nova Alemanha**



**DahRê
Agroindústria Konzen**



Crédito: Divulgação



**Queijaria
Valbrenta**



**Laticínios
Pipo**



Crédito: João Alves

Social APIL

Crédito das fotos: Divulgação



Associada APIL Sans Souci e assessor executivo da entidade marcam presença na Poa Night Run



Doceoli celebra 25 anos de história e APIL participa de evento comemorativo



Associada APIL Cichelero celebra 20 anos



APIL realiza visita a sócia-parceria Fermentech



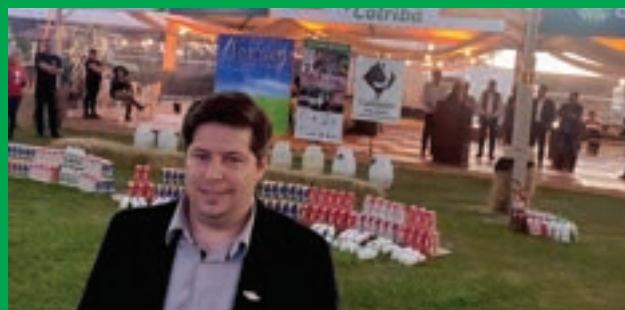
APIL prestigia evento em comemoração aos 35 anos da ABIQ



APIL participa do lançamento da Fenasul Expoleite 2023



Associados laticínios e sócios-parceiros da APIL participam de viagem técnica para Itália organizada pela Fermentech



Presidente da APIL participa da abertura oficial da Expoleite/Fenasul

NOVAS TECNOLOGIAS

Buscando novas tecnologias a Centrimilk hoje em parceria com a empresa HAUS, apresenta uma nova proposta de investimento.

A HAUS não é apenas um tipo diferente de marca fornecedora de tecnologias de centrífuga, mas uma marca que está "fazendo a diferença"!



MAXCREAM é configurado como um concentrador e pode ser ajustado para um padrão separado ou alta - creme de leite de concentração ou para separar completamente a gordura do whey. Durante o processo de separação, permite que a concentração de creme seja regulada com o auxílio das válvulas de contrapressão localizadas nas saídas de fase separadora, e também são eficazes na limpeza de partículas sólidas poluentes. Com o seu sistema de evacuação rápido e eficiente, garante uma evacuação sólida com um nível mínimo de produto.

BAKY

Benolle

Granja
Cichelero
Queijos Finos

PRODUTOS
Da Fazenda

Dah Ré
Agropecuária Korzen Ltda.

Dalaio
QUEIJS

LATICÍNIOS
do Sul
QUALIDADE ITALO-GERMÂNICA

Doceoli

DUPLEX
COOPERATIVA DE LATICÍNIOS
GENERAL NETO LTDA.

estrelat

FERRARI
Alimentos

Friolack®

Laticínios
FRIZZO

LATICÍNIOS
Kiformaggio
Especialista no que faz

LATICÍNIOS
KRONHARDT

lacmax

LAKI BELA

Laticínios
Lamil®

mandaká
alimentos

Marlac
Bom porque é do campo

Paladar da Serra

PALADAR
DA SERRA

Petry
Laticínios

LATICÍNIOS PIPO

Laticínios®
PLANALTO MÉDIO

Pomerano
SÃO LEONARDO DO SUL

Querência®

SANS SOUCI

Laticínio
São Luis

Queijos
Sarandi

SCHNEIDER
Queijos

SÍTIO
AMIGOS
DA TERRA

Stefanello
MAIS SABOR AO SEU DIA

Steffenon
Alimentos

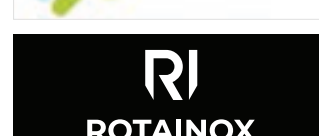
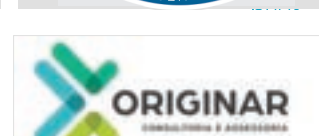
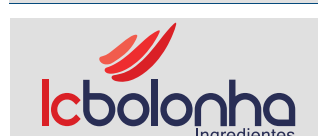
Tchê Milk

LATICÍNIOS
3 PALMEIRAS
DESDE 1992

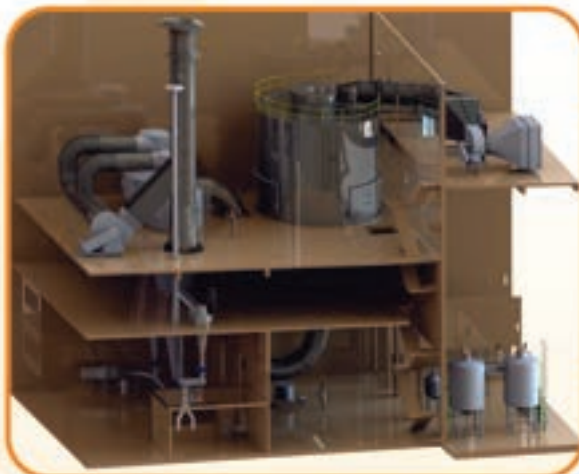
Volcan

Yogurte
Caseiro Gaúcho

Sócios - Parceiros



Plantas de Concentração e Secagem



Evaporadores Falling Film e Secadores
Spray Dryer para:

- Leite
- Soro
- Compostos Lácteos
- Sucos
- Ovos
- Maltodextrina
- Sangue
- Palatabilizantes
- Visceras
- 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

Globo Indústria e Comércio de Máquinas LTDA
Rua Porto Alegre, 155 - Mato Alto - CEP 94195-000 - Gravataí - RS

Fone: +55 51 3489.2424

maquinasglobo@maquinasglobo.com.br