



Leite & Queijos



Revista da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul

Ano VI | Edição 34

Apil/RS

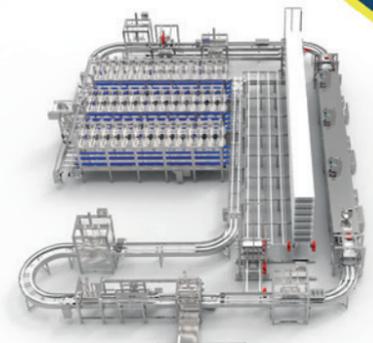
De casa nova
para um novo momento



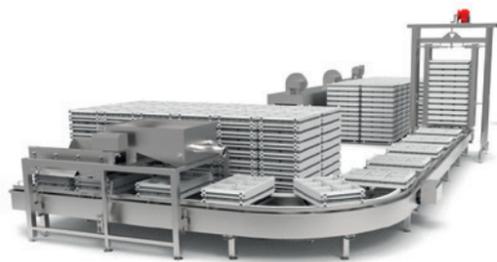
Os melhores do 3º Concurso Gaúcho de Queijos



COLUNA DE PRE-PRESSAGEM E DOSAGEM
para formas tradicionais ou micro perfuradas, para diferentes formatos de queijos, sejam Duros ou produto menores (500 g/1 kg). Em menos de 25/35 minutos com volumes da Queijomatic de 10 a 12 m².



LINHAS PARA QUEIJOS SEMIDUROS E DUROS
Jorvic possui a tecnologia de linhas automáticas para os processos de queijos duros e semiduros. O sistema se complementa com formas microperfuradas, de diferentes tamanhos: Eurobloc, Bimoldes ou Multiformas, para prato, minas padrão, reino e prato esférico de 1/2 a 1 kg.



LINHAS PARA QUEIJOS FRESCOS
Linhas contínuas automáticas ou semi automáticas para o processo de queijos frescos, de tipo cremoso ou minas frescal utilizado com multiformas para: 1/2 kg - 1 kg - 3kg. A Jorvic adapta sistemas a corde a necessidades dos clientes a produtividade destes equipamentos começa de 5.000 l/h até 40.000 l/h.

QUEIJOMATIC CILÍNDRICA E HORIZONTAIS
Com distintas capacidades, desde 5.000 L até 20.000 L. O Know-how de trabalho faz que se obtenham baixas perdas de fino e gordura no soro em seu processo de fabricação.



EXCLUSIVO!



Sistema de Salmoura



Sistema de Salga Líquida



Carrossel para Barra

A revista **Leite & Queijos** é uma publicação trimestral (agosto de 2017) da



Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul – APIL/RS
CNPJ: 04.889.631/0001-64
BR 116, Km 13, Quadra 19
Parque de Exposições Assis Brasil (entrada pelo Portão 7)
CEP: 90270-710 - Esteio - RS
(51) 3459 0535 - (51) 9 9504 0183
secretaria@apilrs.com.br
www.apilrs.com.br

DIRETORIA

Presidente

Wladimir Pedro Dall’Bosco

Vice-presidentes

Pércio Broco

Ronis Carlos Frizzo

Secretária executiva

Maria Regina Fachinnetto Rodrigues



PRODUÇÃO DE CONTEÚDO



Jornalista responsável

Emerson Alves (MTB 10.645)

PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO

Mirian Raquel

CONTATOS

Redação: redacao@leiteequeijos.com.br

Comercial: comercial@leiteequeijos.com.br

Assinaturas: assinaturas@leiteequeijos.com.br

www.leiteequeijos.com.br

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: 11.000 exemplares

Impressão

Artlaser/Pallotti

Amigos,

O setor lácteo brasileiro vem enfrentando perda de competitividade devido ao alto custo de produção no país. O preço do leite está entre os mais elevados do mundo, mas a rentabilidade não fica com o produtor em função dos altos custos e do baixo nível de produtividade. Por isso, nesta edição da Revista Leite & Queijos pretendemos mostrar para os produtores que existe formas de viabilizar essa redução de custo em busca de produtividade, de ganho com rentabilidade, mas com preços mais reduzidos. Hoje, essa é a nossa grande preocupação para fortalecer e desenvolver a pequena propriedade produtora de leite no Rio Grande Sul.

Buscamos, por meio das mais diferentes entidades, apresentar o que fazer para viabilizar as pequenas indústrias e torná-las mais rentáveis. É necessário investimento, tecnologia, aumento de produtividade e produção em escala para ser competitivo externamente. Hoje, temos uma oferta significativa de leite e com preços reduzidos em nível de mercado internacional. De janeiro a abril deste ano, um grande volume de leite foi importado pelo Brasil devido aos valores externos mais baixos em relação ao nosso mercado interno, razão pela qual se faz necessário um ajuste de preço ao nível da cotação internacional.

A Revista Leite & Queijos também traz nesta edição matéria referente às novas tecnologias que chegam ao setor leiteiro. São ferramentas que podem auxiliar na busca por soluções para diminuir gastos e viabilizar uma produção de leite mais competitiva. A inovação chega aos equipamentos, máquinas e utensílios utilizados nas propriedades.

Outro tema muito importante que será tratado é a questão tributária. É imprescindível que tenhamos uma política tributária equilibrada entre todos os Estados da federação brasileira. A competitividade terá que depender da eficiência de produção e não dos incentivos fiscais adotados por alguns estados para viabilizar o desenvolvimento da sua produção e industrialização. Precisamos rediscutir esta questão tributária junto aos governos federal e estadual para que os tributos sejam semelhantes entre todos os estados com o objetivo de assegurar competitividade para o setor leiteiro.

E, ainda, vamos mostrar a nova sede da Apil/RS dentro do Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS). Era algo esperado pelas indústrias e, ao mesmo tempo, se justifica pela necessidade, pelo trabalho técnico e pela organização das reuniões mensais da entidade. Com essa iniciativa vamos mostrar de forma permanente os nossos produtos e o trabalho realizado pela associação dentro do estado.

Boa leitura a todos!



Wladimir Pedro Dall’Bosco

Presidente da APIL/RS



7 EVENTOS
Concurso Estadual de queijos
premia laticínios associados da APIL/RS

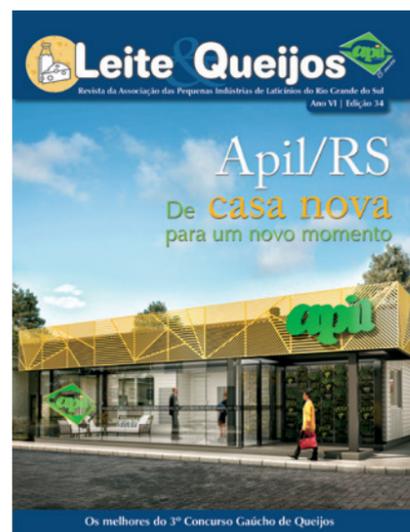
ENTREVISTA 10
Um olhar analítico
sobre os queijos



12 REPORTAGEM ESPECIAL
Como viabilizar a produção leiteira
na pequena propriedade

- 15 **Tributação**
- 20 **Expointer**
- 22 **Tecnologia**
Como o ozônio auxilia produtores e indústria na higienização
- 26 **Mercado**
Aumento na oferta de leite resulta em cenário desfavorável de mercado

- 29 **Artigo especial**
- 30 **Gestão rural**
Conhecimento e informação na gestão da propriedade de leite
- 32 **Gourmet**



CAPA 16
APIL/RS: de casa nova
para um novo momento



morya.



EKTOS
ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

Especialista em Consultoria Tributária para o Agronegócio



EKTOS ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS
(54) 3461 2500 - 3461 3220 - silvio@ektos.com.br

Novo endereço: Rua 25 de Setembro, 757, sala 01, Edifício São Sebastião - Centro - Carlos Barbosa/RS - CEP 95185-000

A pecuária leiteira se desenvolve quando trabalhamos juntos.

Visite nossos espaços na **40ª Expointer** e conte com a nossa parceria para a sua produção crescer ainda mais.

Crédito • Custeio Pecuário • Consórcios • Seguros

SAC Sicredi - 0800 724 7220 / Deficientes Auditivos ou de Fala - 0800 724 0525. Ouvidoria Sicredi - 0800 646 2519.

Esta peça contém informações gerais e indicativas. Os direitos e obrigações do consorciado e da Administradora de Consórcios Sicredi Ltda., além das características do plano e grupo de consórcio, estão definidos na proposta de participação e no regulamento geral disponível no site sicredi.com.br.



Globalfood

30 anos de sucesso ao seu lado

por **Jaime Dietrich**

No mês de setembro a Globalfood comemora 30 anos de fundação e, durante esse tempo, ajudou a construir a história do desenvolvimento tecnológicos da indústria de alimentos no Brasil.

A empresa nasceu em 1987, como filial de empresa alemã GC Hahn Co, da cidade de Lubeck, a qual já era líder no mercado de soluções em estabilização desde 1848. Em 1998, a filial brasileira separa-se da GC Hahn Co e torna-se efetivamente uma empresa brasileira com nome de Globalfood.

Seu idealizador, fundador e atual presidente, **Klaus Hasserodt**, baseou os alicerces da empresa em uma visão de buscar as melhores tecnologias disponíveis no mercado mundial e adaptá-las às necessidades do mercado brasileiro. Para tanto, foram necessários investimentos em infraestrutura de plantas-piloto que pudessem reproduzir as condições industriais (Centro de Inovação Tecnológica), equipe técnica conhecedora da realidade brasileira que une pessoas com excelente formação acadêmica e técnicos com larga experiência industrial, além de sólidas parcerias com empresas com alta capacidade de inovação tecnoló-

gica, como a holandesa DSM, as americanas Butter Buds e Kalsec, as canadenses Vitallus e Lallemand, a alemã Stern-Wywiol Group, a empresa peruana Exandal e Cargill, entre outras.

Atuando nos segmentos de laticínios, panificação, cervejaria e carnes, a filosofia de trabalho da empresa, iniciada na Alemanha em 1848, continua viva e em constante aperfeiçoamento, buscando sempre soluções que atendam às necessidades de processo e de produto de cada cliente, respeitando as condições socioeconômicas do mercado brasileiro. Cada solução de estabilização é desenhada e testada para atender as condições de cada cliente. A Globalfood também participa no desenvolvimento de produtos realmente inovadores no mercado brasileiro.

Junto com a DSM, sua grande parceira há 27 anos, a Globalfood desenvolveu uma prestação de serviço única no mercado brasileiro no fornecimento de culturas, enzimas e coagulantes.

Assim, a Globalfood, neste momento, gostaria de agradecer à sua equipe, parceiros e clientes que ajudaram a construir esta história de sucesso. 🏠

Jaime Dietrich é diretor da Globalfood.



Equipe de Lácteos da Globalfood.

Concurso Estadual de Queijos premia **laticínios associados** da **Apil/RS**

Seis pequenas indústrias ocuparam lugares de destaque nas nove categorias avaliadas em Carlos Barbosa na Serra gaúcha.

Seis laticínios que integram a Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS) tiveram seus produtos premiados no 3º Concurso Estadual de Queijos que ocorreu no dia 8 de julho, durante a Festiveiro, em Carlos Barbosa (RS). O evento foi realizado junto com o 3º Concurso de Juizes de Queijos, ambos promovidos pela Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL).

Nove categorias foram avaliadas: Lanche-Prato, Muçarela, Gouda, Parmesão, Minas Frescal, Ricota Tradicional, Coalho, Colonial e Doce de Leite Tradicional. Neste ano, os queijos Gouda e Minas Frescal foram agraciados com o título “Menção”. O Regulamento do Concurso previa que somente seriam julgadas categorias que apresentassem no mínimo três concorrentes, mas como nesses queijos havia somente duas empresas participando e os produtos chamaram a atenção dos juizes, que insistiram em avaliá-los, foi feita uma comparação entre as amostras de cada categoria e o queijo que apresentou melhor sabor recebeu esse título.

O concurso foi criado com o ob-

jetivo de valorizar e reconhecer os melhores queijos do Rio Grande do Sul, conforme explica a diretora presidente da AGL, Neila Richards. Ela destaca que existe atualmente no Estado uma procura por queijos de sabores variados, o que estabelece uma ampliação no consumo, além de criar alternativas para quem está ávido por produtos diferenciados. Garante que a AGL está atenta ao mercado de lácteos, principalmente de queijos, onde se nota o interesse de algumas empresas estrangeiras em investir no setor. “Podemos ser competitivos lá fora, mas, para isso, precisamos elevar cada vez mais a qualidade da matéria-prima utilizada na elaboração dos produtos/derivados lácteos. Não é difícil, muito menos impossível, só um pouco trabalhoso”, sinaliza.

Segundo Neila, os resultados foram alcançados parcialmente até agora porque ainda há pouca adesão por parte das empresas na participação do Concurso. “Algumas empresas ficam receosas de colocar o produto para concurso, o que é lamentável, pois ajudaria a determinar as características que poderiam ser aprimoradas, além de divulgar o produto e seu diferencial. A AGL retorna para a empresa, na forma de relatório técnico, a média alcançada nos atributos avaliados mostrando os pontos fortes e fracos do queijo”, comenta.

A dirigente salienta que no Concurso deste ano foi expressiva a melhoria dos produtos apresentados em relação às edições anteriores. Lembra que essa diferença foi notada não somente nos produtos enviados para o evento, mas também nos que estão disponíveis no mercado para o consumidor. Neila acredita que a tendência é de que mais empresas participem nos próximos anos. “É uma competição saudável e quem ganha é o consumidor que terá nas gôndolas, ou mesmo nas boutiques de lácteos, produtos como o queijo e o doce de leite campeões do Estado. O concurso tem um selo que pode ser utilizado durante um ano na divulgação do produto”, observa.



LATICÍNIOS PREMIADOS

Os laticínios associados da Apil/RS premiados foram Mandaká Alimentos, de Nova Boa Vista, Ferrari Alimentos, de Carlos Barbosa, Friolack, de Chapada, Pomerano Alimentos, de São Lourenço do Sul, Nova Alemanha, de Ivoti, e Kiformaggio, de Nonoai.

POMERANO ALIMENTOS



3º lugar – Queijo Muçarela
3º lugar – Doce de Leite Tradicional
Menção – Queijo Gouda

A Cooperativa Mista dos Pequenos Agricultores da Região Sul foi fundada em maio de 1992 e atualmente possui duas fábricas de laticínios que produzem, entre outros produtos, os queijos Pomerano Prato/Lanche, Gouda, Colonial, Queijo Muçarela – com tecnologia italiana –, Leite Pasteurizado, Doce de leite, Nata e Requeijão.

LATICÍNIOS BOAVISTENSE/ MANDAKÁ ALIMENTOS

1º lugar - Queijo Lanche-Prato
2º lugar - Queijo Coalho
1º lugar - Queijo Muçarela
3º lugar - Ricota Tradicional

Segundo Wladimir Dall' Bosco, proprietário do laticínio e presidente da Apil/RS, são 23 anos de história, com um processo gradual de crescimento, partindo de 130 litros de leite por dia para mais de 100 mil litros diariamente, que é a capacidade atual de industrialização. "Podemos crescer mais, mas é preciso avaliar o mercado e a questão tributária. Mas, o maior investimento é o conhecimento, saber fazer um bom queijo, ter a estrutura necessária e uma matéria prima de qualidade", ressalta Bosco. O dirigente destaca ainda a importância em participar de Concursos onde uma equipe técnica avalia o produto de forma positiva para todas as indústrias, sendo ele premiado ou não.



LATICÍNIOS KIFORMAGGIO

1º lugar – Queijo Parmesão

Há 25 anos atuando no setor, a empresa decidiu investir em um mercado diferenciado, o de queijos maturados. De acordo com o proprietário Humberto Brustolin, com o queijo maturado é possível agregar um pouco mais de valor ao produto e também ganhar a fidelidade dos clientes que consomem a marca. Afirmo que é muito importante participar de concursos que avaliam a qualidade dos produtos e poder saber o quanto ainda se deve evoluir, uma vez que a premiação será uma consequência do trabalho desenvolvido. "O nosso queijo parmesão tem maturação de seis meses, quando só então vamos saber se ficou bom. É um trabalho árduo, de muitos anos, e sempre buscando melhorar a qualidade", observa Brustolin.



LATICÍNIOS FRIOLACK

1º lugar – Queijo Coalho
2º lugar – Queijo Muçarela
2º lugar – Ricota Tradicional
3º lugar – Queijo Colonial

A empresa iniciou em 2001 produzindo 15 mil litros por dia e hoje conta com uma nova planta, com capacidade produtiva de 200 mil litros/dia. Conforme o diretor-geral, Delcio Roque Giacomini, a Friolack sempre busca participar dos eventos para mostrar seus produtos e tentar um lugar de destaque com prêmios. "Sempre procuramos aperfeiçoar nossos produtos com tecnologia e capacitação dos nossos colaboradores para atender às exigências de um mercado cada vez mais concorrido. Com os prêmios a empresa tem mais oportunidades de venda dos produtos produzidos, além de agregar valor na sua marca", garante Giacomini.



FERRARI ALIMENTOS

2º lugar – Queijo Parmesão
2º lugar – Queijo Colonial
3º lugar – Queijo Lanche-Prato

A empresa tem 14 anos de existência e atua com liberação municipal e estadual, sempre em busca de novos mercados. O seu proprietário Zair Ferrari salienta o trabalho sério que é realizado, sem pressa, mas com muita qualidade e perseverança, procurando sempre agradar ao consumidor. Garante que os concursos de queijos valorizam o produto e dão uma dimensão de como está no mercado. "Estamos trabalhando para o crescimento da empresa, com os pés no chão. Nossa meta é industrializar sempre queijos de qualidade porque hoje a exigência é muito grande. As vendas e o lucro são uma consequência do trabalho desenvolvido", sinaliza Ferrari.



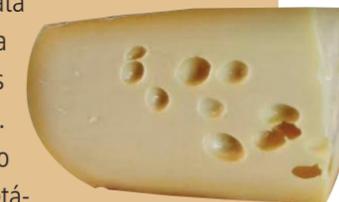
LATICÍNIOS NOVA ALEMANHA

Menção – Queijo Gouda
Menção – Queijo Minas Frescal

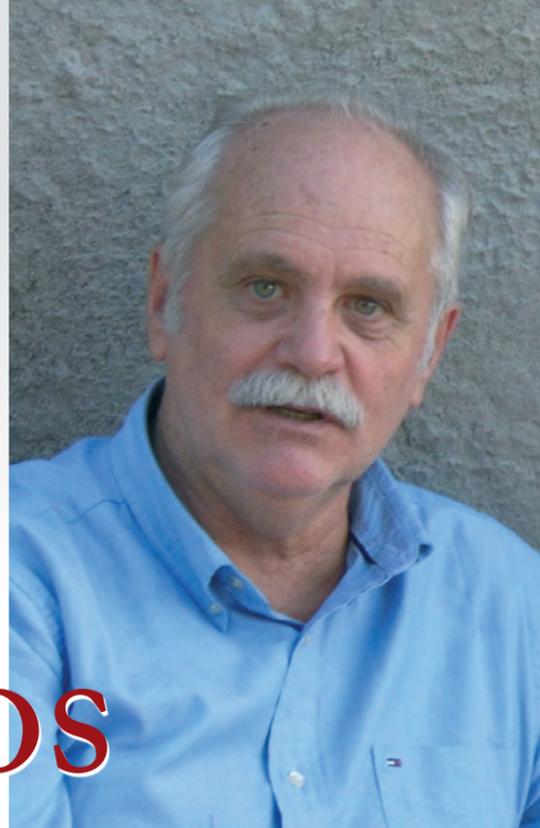
A empresa atua no mercado há 12 anos, produzindo 15 tipos de queijos, sendo oito de leite de cabra, além de nata

e uma linha de iogurtes zero lactose. Segundo o seu proprietário, Rodrigo Staudt,

a participação em concursos é uma oportunidade de colocar a qualidade dos produtos em teste e ver no que é possível aprimorar. Destaca que o principal investimento feito ultimamente foi o aprimoramento da fórmula e no momento está sendo automatizada a pré-prensagem do queijo que interfere diretamente na massa e na textura, além de outras ações. "O nosso prêmio foi saber que todo o esforço em produzir um bom queijo foi reconhecido pelo júri e na próxima edição do concurso estadual a empresa pretende participar também com outros tipos de queijos", informa Staudt.



Experiente jurado de queijos, **Sergio Borbonet** esteve em Carlos Barbosa analisando os queijos do último concurso promovido pela Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL). Borbonet também já foi coordenador de diversos concursos promovidos nas Américas do Sul e Central.



Um olhar analítico sobre os Queijos

Nesta entrevista, o especialista aborda os atributos analisados em uma avaliação de queijos e quais as principais características que também devem ser observadas sobre os produtos.

Leite&Queijos :: Qual a importância dos concursos de queijos como o realizado em Carlos Barbosa?

Sergio Borbonet :: A competição é uma reunião coordenada de pessoas com uma capacidade mínima necessária para atender determinadas metas. Neste evento, em especial, se buscou atributos de forma coordenada e planejada definidas. A avaliação sensorial é a disciplina científica utilizada para evocar, medir, analisar e interpretar reações a essas características de alimentos e outras substâncias que são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, paladar, tato e audição. Com o concurso estamos concedendo uma ferramenta ao consumidor que cada dia é mais exigente no que diz respeito à nutrição, segurança alimentar e qualidade, e o processador deve tentar atender a esses requisitos.

Ano após ano, concursos são realizados em diferentes países, como no caso do Uruguai que, embora tenha iniciado em 1972, os promove de forma contínua desde 2000. E na Argentina existem várias competições importantes, como nas cidades

de Tandil, em Suipacha, com a ExpoSuipacha, e a Mercoláctea realizada em San Francisco, entre outras. Na República Dominicana foi organizado este ano o Primeiro Concurso Nacional de Queijos. O nível visto nesta terceira competição de Carlos Barbosa, em minha opinião, foi muito bom e muito bem planejado pelos dirigentes da AGL, tanto que alguns queijos levaram os juízes, em várias ocasiões, a demorar alguns minutos antes de degustar os outros porque eles eram muito bons. O mesmo ocorreu na competição de doce de leite.

L&Q :: Quais os critérios utilizados para a avaliação dos queijos?

Borbonet :: Como ressaltai quando abordei a questão da avaliação sensorial, contamos com os nossos sentidos para a qualificação do queijo e iniciamos pelos atributos. Primeiro observamos o queijo pela sua aparência externa em suas descrições de forma, tamanho, cor e outras características normais ou anormais, tais como a presença de pontos no corte, defeitos de apresentação, entre outros. Depois vemos a aparência interna. Pelos nossos olhos avaliamos a cor, brilho, tamanho e forma do queijo e se o queijo deve ter olhos. Consideramos distribuição, tamanho, forma e número, a presença de olhos mecânicos, se há olhos biológicos, a homogeneidade da massa e da própria maturação (no caso dos Camembert e Brie, por exemplo) e a distribuição e molde (no caso dos queijos azuis).

A textura, definida como a propriedade de um alimento detectada pelo tato, visão e audição que se manifesta ao sofrer deformação, que é a combinação de firmeza e elasticidade, também é avaliada.

Por exame tátil, percebemos a umidade, a rugosidade, a elasticidade, a friabilidade e a aderência. Para certos queijos podemos avaliar outros critérios, tais como a capacidade de esticar, livre de gordura, a formação de bolhas, de escurecimento e outros aspectos. O sabor finalmente é avaliado, percebendo atributos como o cheiro, o aroma e se é doce, salgado, amargo, azedo, se tem uma sensação picante, se tem gosto residual e se há persistência. Também se faz a avaliação por aspirações pelo nariz, com uma combinação olfativa, gustativa e trigeminal percebida pelos degustadores. Sensações trigeminais são sensações irritantes ou agressivas como adstringência picante, queimadura, refrescante, persistentes e se o sabor aparece no teste.

O juiz deve carimbar seus julgamentos em um formato que tem uma escala que geralmente varia de 1 a 5 e tem um espaço para comentários, que são extremamente importantes para os elaboradores manterem-se informados sobre a avaliação. Assim, o elaborador irá receber as causas da sua pontuação e corrigir defeitos. O coordenador solicitará para cada juiz os pontos atribuídos e se existem diferenças significativas, também irá pesquisar entre todos os membros se há consenso e fornecer um valor único sobre os atributos. Assim é atribuída uma pontuação total a cada queijo. Algo que deve sempre ter em mente é que os queijos não são comparados uns com os outros, mas com um queijo imaginado por cada juiz.

L&Q :: Porque o consumidor tem preferência por um determinado tipo de queijo?

Borbonet :: Os consumidores podem ter uma preferência por um tipo de queijo em um determinado momento por algum fator, ou pela tradição porque o consomem desde a infância, ou por nostalgia. Este é um mercado muito importante e vemos que as pessoas vivendo em outras regiões ou em outros países, lembram de um queijo em particular, seu aroma, seu sabor, porque foi consumido com a família ou amigos. Uma boa dieta deve ser baseada em uma dieta equilibrada, ou seja, alimentos que fornecem nutrientes para as necessidades dessa pessoa e,

especialmente, o leite e o queijo que são ricos em proteínas e cálcio. Por esta razão, nós também consumimos por escolha ou indicação de um nutricionista. Nós comemos por prazer, simplesmente “porque eu gosto do consumo e me confortou”. Finalmente, e citando um ditado anônimo: “O queijo é um complemento para uma boa refeição”.

L&Q :: O que significa a “Olhadura” em um queijo? Tem a ver com qualidade?

Borbonet :: Para além das disposições que classificam queijos utilizando certos parâmetros, tais como a umidade, gordura e consistência, pode-se agrupá-los em famílias de acordo com várias características, tais como a preparação, as propriedades sensoriais, o comportamento a ser consumido. O queijo de pasta fiada, como o Muçarela, por exemplo. Olhando para o aquecimento deste queijo, a massa é esticada. Queijos de polpa lavada, como o Danbo e o Prato, para resolver isto, o soro é removido e é adicionada água para cozinhar, deixando um sabor suave. Queijos Grana, como o Sbrinz e Reggiano, são de difícil consistência. O queijo Suíço com olho, como o Colônia e o Emmental, tem os olhos produzidos por certos micro-organismos. Já tipos como o Camembert e o Azul são os que têm um desenvolvimento na superfície e/ou no interior. Cada uma dessas famílias tem certas características.

Para isso, o elaborador irá apresentar vários “elementos”, tais como a composição do leite e propriedades, acrescentando micro-organismos chamados fermentos, cozinha, mercado, entre outros pontos. Muitos queijos devem apresentar olhos, que são sua propriedade, tais como o queijo Colônia que vem de ácido láctico e fermentações. Outros queijos como o Sbrinz ou o Reggiano têm sua característica escarlate, mas é um queijo cego, não deve apresentar qualquer olho. E quando eu digo nenhum olho, eu quero dizer como o caso do Colônia, ou um olho que é formado por um processo mecânico e às vezes, se presente, pode ser um defeito. Isto pode ocorrer quando a pressão não é suficiente e mantém-se na massa de ar ou de soro, fazendo com que o defeito apareça. Em resumo, podemos dizer que existem dois tipos de olhos: biológicos e mecânicos, produzidos por micro-organismos ou por estas causas, e pelo tipo de queijo pode ser ou não típico dele, afetando a qualidade. 📦

Como **viabilizar** a **produção de leite** na **pequena propriedade**

Diante de um mercado cada vez mais competitivo e exigente, a revista Leite&Queijos procurou representantes de entidades do setor lácteo, universidade e dos governos federal e estadual para responder a seguinte pergunta:

“O que fazer para viabilizar a produção de leite no Rio Grande do Sul em nível de pequena propriedade, sendo que é necessário investimento em tecnologia e produção de escala, e ao mesmo tempo se manter em condições de competir com o mercado internacional?”

Assistência Técnica, gestão da propriedade e comprometimento de todos os envolvidos com a cadeia leiteira foram destacados pela maioria dos entrevistados.



ERNANI POLO
Secretário de Estado da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul

O governo do Estado está realizando ações permanentes, com foco na assistência técnica e extensão, através de órgãos como a Emater, trabalhando em parceria com várias instituições e associações, como o Senar, universidades, cooperativas e indústrias, que realizam um trabalho de aprimorar o manejo nas propriedades, na busca de uma melhor condição para o produtor continuar na atividade. Também é inegável que a profissionalização e a exigência por qualidade são maior, até porque o consumidor quer um produto melhor. Então é preciso aprimorar processos, buscando ter uma produção com volume mínimo para que se tenha renda na propriedade. Portanto as políticas públicas de Estado, especialmente aos pequenos, são fundamentais para que possam crescer em volume de produção e também em qualidade. O que o governo do Estado tem feito é criar políticas públicas para incentivar a transformação do leite em produtos com valor agregado.”

“A pequena propriedade tem um diferencial que as grandes já perderam que é a “interação” de toda a propriedade, ou seja, o produtor sabe exatamente tudo o que está acontecendo na propriedade. Ele não segmenta tarefas, sabe o que deve ser feito, como e quando deve ser feito. O investimento em tecnologia, quando bem empregado, torna o trabalho mais fácil e mais rápido, mas não tira esta característica que é própria dele. Existem hoje, na economia, três tendências transformadoras: a globalização; o desenvolvimento da sociedade da informação e o ritmo acelerado de processos com base no conhecimento científico. O produtor, mediante essa nova realidade, deve ser mais eficiente, garantir a máxima qualidade do seu produto (leite) e planejar o avanço da produção de leite. O produtor também deveria ser um pouco mais “aguerrido” e cobrar uma política de inserção no comércio internacional.”



NEILA RICHARDS
Diretora Presidente da Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL)



CARLOS JOEL DA SILVA
Presidente da Fetag-RS/IGL

“Independentemente do tamanho, a propriedade, hoje, precisa de profissionalização. Temos que ter o desempenho da atividade que atenda as exigências de mercado e as do consumidor. Também precisamos buscar um equilíbrio na questão de custo de produção em relação os valores recebidos pelo leite. E as indústrias, independentemente do tamanho, também devem lançar novos produtos no mercado. O consumidor está muito exigente e temos muitos nichos que precisamos atender para viabilizar a atividade com boa rentabilidade.”



JORGE RODRIGUES
Coordenador da comissão do Leite da Farsul



ALEXANDRE GUERRA
Presidente do Sindicato das Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Sindilat)

“O setor lácteo precisa produzir mais e ganhar escala de produção, mas, para isso, é essencial que os pequenos tambos se profissionalizem e tenham maior competitividade e qualidade. Conquistar o mercado externo e elevar o rendimento de todo o setor passa por adotar uma postura mais profissional, independentemente do porte da indústria ou da propriedade rural. Com apoio dos laticínios e da assistência técnica, os produtores têm condições de produzir um leite cada vez melhor, com menor contagem de células somáticas (CCS) e constância de fornecimento. Mas isso não significa apenas investir em tecnologia. Antes, é importante repensar algumas práticas no campo, trabalhar com gestão mais eficiente e revisando velhas práticas ultrapassadas. Melhorando a gestão da propriedade já é possível qualificar a captação e, sem dúvida, reinvestir no seu próprio negócio.”

“É necessário olhar a propriedade rural sob dois aspectos: “da porteira para dentro” e “da porteira para fora”. Quando se fala “da porteira para dentro” refere-se à organização da produção, e isso perpassa na estruturação e implementação de um trabalho de assistência técnica qualificado aos produtores. “Da porteira para fora” é urgente e necessário a criação de uma política governamental para regulamentação do preço pago ao produtor. Hoje temos uma realidade baseada no pagamento relativo à quantidade de leite produzido, e não à qualidade.”



TARCÍSIO MINETTO
Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo do Rio Grande do Sul

“É fundamental a gestão da propriedade, pois se o agricultor tiver organização e método, terá melhor produtividade e lucro. Também é imprescindível aplicar tecnologia, o que não requer necessariamente grandes gastos, mas a adoção de manejos adequados, como rotação de cultura, raça especializada e equipamentos, entre outros. Outro fator é a organização após a unidade de produção. O pequeno dificilmente será valorizado se entregar seu produto para uma grande empresa, principalmente se for multinacional. Um bom caminho é estar ligado a uma cooperativa ou a uma pequena indústria de laticínios que trabalhe com produtos de valor agregado. Para as agroindústrias acessarem o mercado internacional, ainda precisamos de modificações nas legislações e adequações, principalmente no Sisbi e no Susaf. Algumas questões só serão desatadas se a cadeia estiver organizada, mas ainda temos divergências no setor. Para discutir temas mais amplos, que envolvam, por exemplo, o Congresso Nacional, é preciso estar organizado em todos os elos da cadeia produtiva.”



ROBERTO SCHOEREDER
Superintendente Federal de
Agricultura no Rio Grande do Sul

“Não creio que em termos de produção de leite, o termo “pequena propriedade” possa ser encarado como um limitante. Talvez a produção de leite seja uma das poucas atividades, que se executadas de forma correta e profissional, possa viabilizar a existência das pequenas propriedades. Mas se por um lado, fica claro que o leite pode ser uma alternativa viável para pequenas propriedades, por outro a situação da cadeia produtiva do Rio Grande do Sul mostra que o desafio é gigantesco. De acordo com o levantamento socioeconômico realizado pelo IGL, mais de 51 mil produtores produzem menos de 150 litros por dia e menos de dois mil produzem mais de mil litros dia no Rio Grande do Sul. A maioria dos mais de 84 mil produtores de leite do Estado produzem menos de 150 litros por dia. O desafio é este, como fazer que uma grande parte destes 51 mil produtores consiga aumentar a sua produtividade para que se tornem viáveis economicamente. Para isto é necessário um comprometimento de todos os envolvidos: governos, entidades, cooperativas, indústrias, técnicos e produtores, para que se leve capacitação, recursos e estrutura para estes produtores. Somente com assistência técnica efetiva poderemos auxiliar estes produtores.”

“Precisamos de uma série de fatores e o envolvimento de todos os segmentos (produtor, assistência técnica, cooperativas, indústria e poder público). Importantíssimo que terminem com as políticas de importação de laticínios, principalmente no Rio Grande do Sul e incentivem programas (fitossanitários), que tornem as propriedades livres de brucelose e tuberculose, bem como livres da aftosa sem vacinação, assim abriremos novos mercados externos para o setor leiteiro. Assistência técnica de boa qualidade e comprometida com novas tecnologias que venham a alcançar aumento de produtividade, disponibilizando para o produtor técnicas de correção de solo, manejo de pastagens, irrigação, consumo de concentrado pelos animais. O poder público precisa encontrar maneiras de incentivar a adoção de programas que venham a aumentar a produtividade, bem como incentivo a irrigação, correção de solos, implantação de pastagens.”



ANDRÉA TROLLER PINTO
Médica-veterinária.
Mestre em Ciências Veterinárias e Doutora em Tecnologia de Alimentos. Professora de Inspeção de leite e derivados e Ciência do Leite na UFRGS.

“A produção de leite no Rio Grande do Sul é tipicamente familiar e ligada à pequena propriedade rural. Hoje se percebe uma tendência de mudança na configuração da produção, com a formação de consórcios de produtores, entretanto, a pequena propriedade é o modelo de produção mais comum. A melhoria da qualidade e da produtividade passa por vários fatores, mas principalmente relacionados a sanidade, nutrição, genética e controle de rebanho e custos. Além de investimentos na produção, não apenas com a aquisição de animais, mas para a produção de alimentos e estruturas físicas, é necessária a adequada assistência técnica com vistas a sustentabilidade das propriedades leiteiras. O mercado está cada dia mais exigente no que se refere a qualidade da matéria prima. Só com a saúde dos animais, a eliminação e controles efetivos de doenças como tuberculose e brucelose e a adequação dos sistemas de armazenagem do leite no que se refere a higiene e temperatura de armazenagem, o Brasil poderá conquistar o mercado internacional de leite e laticínios.”



CLAIR KUHN
Presidente da Emater/RS



Tributação
por **Silvio Borba**

Segundo semestre chega com muitas novidades no campo tributário

PERT - PROGRAMA ESPECIAL DE REGULARIZAÇÃO TRIBUTÁRIA

Trata-se da reedição do PRT em razão da perda de eficácia da Medida Provisória 766/2017, agora através da Medida Provisória nº 783, de 31 de maio de 2017. O PERT possui excelentes descontos para liquidação de dívidas com a Fazenda Nacional vencidas até 30.04.17. “O Prazo para adesão é 31/08/2017”.

A Instrução Normativa da Receita Federal do Brasil de nº 1711, de junho de 2017, traz as formas de pagamento e de adesão

Os débitos abrangidos pelo PERT podem ser liquidados por meio de uma das seguintes modalidades, à escolha do sujeito passivo:

I - Pagamento à vista e em espécie de, no mínimo, 20% (vinte por cento) do valor da dívida consolidada, sem redução, em 5 (cinco) parcelas, vencíveis de agosto a dezembro de 2017, e do restante com utilização de créditos de prejuízo fiscal e base de cálculo negativa da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL) ou com outros créditos próprios relativos a tributo administrado pela RFB;

II - Pagamento da dívida consolidada em até 120 (cento e vinte) prestações mensais e sucessivas, calculadas mediante aplicação dos seguintes percentuais mínimos sobre o valor da dívida consolidada:

- a) da 1ª (primeira) à 12ª (décima segunda) prestação: 0,4% (quatro décimos por cento);
- b) da 13ª (décima terceira) à 24ª (vigésima quarta) prestação: 0,5% (cinco décimos por cento);
- c) da 25ª (vigésima quinta) à 36ª (trigésima sexta) prestação: 0,6% (seis décimos por cento); e
- d) da 37ª (trigésima sétima) prestação em diante: percentual correspondente ao saldo remanescente, em até 84 (oitenta e quatro) prestações mensais e sucessivas; ou

III - Pagamento à vista e em espécie de, no mínimo, 20% (vinte por cento) do valor da dívida consolidada, sem redução, em 5 (cinco) parcelas mensais e sucessivas, vencíveis de agosto a dezembro de 2017, e o restante:

- a) liquidado integralmente em janeiro de 2018, em parcela única, com redução de 90% (noventa por cento) dos juros de mora e de 50% (cinquenta por cento) das multas de mora, de ofício ou isoladas;

- b) parcelado em até 145 (cento e quarenta e cinco) parcelas mensais e sucessivas, vencíveis a partir de janeiro de 2018, com redução de 80% (oitenta por cento) dos juros de mora e de 40% (quarenta por cento) das multas de mora, de ofício ou isoladas; ou
- c) parcelado em até 175 (cento e setenta e cinco) parcelas mensais e sucessivas, vencíveis a partir de janeiro de 2018, com redução de 50% (cinquenta por cento) dos juros de mora e de 25% (vinte e cinco por cento) das multas de mora, de ofício ou isoladas, sendo cada parcela calculada com base no valor correspondente a 1% (um por cento) da receita bruta da pessoa jurídica, referente ao mês imediatamente anterior ao do pagamento, não podendo ser inferior a 1/175 (um cento e setenta e cinco avos) do total da dívida consolidada.

REGULARIZAÇÃO DO FUNRURAL

Em função da perda no STF para os contribuintes no pleito de Inconstitucionalidade do Fundo de Assistência ao Trabalhador Rural (Funrural), o governo publicou no «Diário Oficial da União» de 01.08.2017, a MEDIDA PROVISÓRIA Nº 793, DE 31 DE JULHO DE 2017 que cria o Programa de Regularização Tributária Rural – PRR, para parcelamento das dívidas previdenciárias de produtores rurais. Além da forma de liquidação da dívida, a MP também reduz a alíquota paga pelos produtores ao Funrural. Inicialmente a adesão ao PRR ocorrerá por meio de requerimento a ser efetuado até o dia 29 de setembro de 2017. Esta Medida Provisória seguirá agora todo o processo legislativo na Câmara e no Senado, podendo sofrer ajustes e alterações.

ALTERAÇÃO DO CRÉDITO PRESUMIDO DO RS - QUEIJOS

A partir de 01 de julho o texto referente ao crédito presumido do ICMS tem nova redação trazida pelo Decreto nº 53.643, de 17.07.2017 - DOE RS de 18.07.2017, o qual pode ser acessado em <http://www.al.rs.gov.br/filerepository/replLegis/arquivos/DEC%2053.643.pdf>.

Silvio Borba é consultor tributário e proprietário da Ektos Consultoria Empresarial, com mais de dez anos de atuação no mercado.



De casa nova para um novo momento

LEONARDO B. BIANCHINI ARQUETETURA

Espaço próprio conquistado após 15 anos de existência da Apil/RS vai aproximar os laticínios associados do setor urbano com a apresentação de seus produtos.

A Apil/RS inaugura, nesta 40ª edição da Expinter, uma nova sede. Em uma casa instalada dentro do Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), a entidade conquista após 15 anos de existência um importante espaço que já era almejado pelas pequenas indústrias. As novas instalações, alcançadas junto ao governo do Estado, darão oportunidade aos associados de mostrar de forma permanente os seus produtos, assim como o trabalho realizado pela Associação à frente das pequenas indústrias do setor lácteo dentro do Rio Grande do Sul.

O presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, afirma que a nova sede se justifica pela necessidade, pelo trabalho técnico e pela organização das reuniões mensais da entidade. “Receber do Estado essa sede própria dentro do Parque de Exposições Assis Brasil representa um reconhecimento da maturidade do nosso trabalho junto ao setor leiteiro e às entidades. Dmons-

tra o nosso compromisso com quem produz o leite e nos deixa mais próximos do produtor e ao mesmo tempo do setor urbano para que conheça os nossos produtos”, enfatiza.

Bosco coloca ainda que a Apil/RS está ao lado do produtor, é parceira de investimentos e de novos desafios. Também destaca a importância de entidade para o Estado com o compromisso assumido para o desenvolvimento da cadeia leiteira. “Isso leva a uma maior integração do produtor com a indústria e com o consumidor”, salienta.

O subsecretário do Parque de Exposições Assis Brasil, Sérgio Bandoca Foscarini, observa que a ideia é fazer com que o local tenha vida 24 horas por dia durante a semana e nos finais de semana. Destaca que por isso as associações e todos os que têm casa dentro do Parque foram chamados para conversar e já existem mais de 12 entidades que estão abrindo os seus escritórios, de segunda à sexta-feira, no local. “Nós temos uma

estrutura com segurança em todos os portões. No período da semana fica aberto apenas o portão sete onde estão três seguranças e por onde passam veículos e pedestres”, explica.

Com referência à Apil/RS, Bandoca lembra que foram realizadas muitas negociações junto à diretoria e a casa cedida para a sede permanente da entidade é de muita tradição dentro do parque. Conta que a antiga dona possui uma das maiores propriedades da Zona Sul do Estado com a criação de gado, Cavalos Crioulos e ovelhas de excelente qualidade e genética.

Conforme Bandoca, a Apil/RS é uma entidade que vem fazen-

do um trabalho magnífico e ter sua sede dentro da Expinter só vai somar para o evento, assim como ter funcionando o seu escritório no Parque toda a semana durante o ano. “Batemos o martelo junto com a direção e o Secretário da Agricultura, Ernani Polo, e hoje está lá instalada a Apil/RS, fazendo as suas reformas em um terreno maravilhoso. E eu fico realizado com isso porque na Confraria do Pedro Ernesto Denardin, realizada no último dia 3 de agosto, no Parque, observei a alegria dos associados em ter um espaço seu durante toda a semana, durante todos os eventos e na Expinter. Para nós é muito importante isso”, garante. 🏠



Primeira reunião dos associados da Apil/RS na nova sede da entidade no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), sob o comando do presidente Wladimir Dall’Bosco que, na ocasião, apresentou o projeto arquitetônico da fachada e da reforma da nova sede a Apil/RS.



www.mandakars.com.br

Queijo? só se for mandaká alimentos

Fazemos parte dos melhores do Estado!
3º Concurso Estadual de Queijos realizado pela AGL -2017

1º LUGAR QUEIJO PRATO

2º LUGAR QUEIJO COALHO

1º LUGAR MUSSARELA

3º LUGAR RICOTA



Farta mesa de queijos foi o ponto alto da festa que reuniu autoridades e personalidades do futebol e do mundo artístico.



FOTOS: RAFAEL MARCONDES/RÁDIO GAÚCHA



Maria Regina, Pedro Ernesto, Renato Coimbra e sua esposa Celani.



Bosco, presidente da Apil/RS, sendo entrevistado por Pedro Ernesto Denardin e Luciano Périco após receber a placa comemorativa do evento em nome da Apil/RS.



Vice-presidente da Apil/RS, Pécio Broco, fala ao jornalista Pedro Ernesto sobre o trabalho da entidade e a importância dos associados para o setor lácteo.

Associados da Apil/RS confraternizam durante **Confraria** do **Pedro Ernesto Denardin**

A Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS) foi a anfitriã da Confraria do Pedro Ernesto Denardin, que acontece dentro do Programa Show dos Esportes, da Rádio Gaúcha. O encontro, realizado no dia três de agosto, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), além de valorizar e mostrar o trabalho desenvolvido pelos associados da

entidade e sua importância para o setor lácteo gaúcho, também marcou as comemorações da nova sede da Associação, que passará a funcionar dentro do Parque.

Os associados da Apil/RS, juntamente com a equipe da Confraria do Pedro Ernesto/Show dos Esportes receberam mais de 250 convidados no Restaurante By Regis.



Associação dos associados da Apil/RS confraternizam com autoridades e convidados na Confraria do Pedro Ernesto Denardin, ocorrida no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS).

Entre os convidados, a Confraria contou com a presença do Secretário Estadual da Agricultura, Ernani Polo, do Ex-Secretário da pasta, Luiz Fernando Mainardi e do Secretário Estadual do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo, Tarcísio Minetto. Também estive-

ram presentes personalidades como os jogadores de futebol China, Mazaropi e Arilson, além dos cantores Daniel Torres e Gaúcho da Fronteira.

O momento foi marcado por confraternização entre os vários associados da Apil/RS que participaram da Confraria e empresários de outros segmentos que tiveram a oportunidade de conferir de perto a qualidade dos produtos dos laticínios ligados a Apil/RS, principalmente os queijos. O ponto alto do evento foi a farta mesa de queijos oferecida aos convidados. 🧀



Anuncie aqui!

A cada edição, o mercado de produtos lácteos de excelente qualidade acontece na **Revista Leite & Queijos**

Consulte opções de anúncios individuais ou pacotes especiais

comercial@leiteequeijos.com.br
secretaria@apilrs.com.br
 (51) 3459 0535 - (51) 9 9504 0183

Encontro marcado com o melhor do queijo gaúcho

Durante a Expointer, que chega a sua 40ª edição, a Apil/RS vai repetir novamente a exposição de produtos de seus associados no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS). Além da mostra que foi sucesso no ano passado, o novo espaço da entidade no parque vai ser palco de debates e discussões sobre temas importantes para o setor lácteo do Estado.

Responsável por cerca de 70% do queijo e 18% do processamento de leite que são produzidos no Rio Grande do Sul, os laticínios da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio

Grande do Sul (Apil/RS) novamente estarão na Expointer, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), apresentando ao público presente no evento o sabor da produção das agroindústrias. Em sua nova sede no parque, em frente a pista de apresentação de equinos, a entidade também vai promover debates e apresentações de projetos para o setor lácteo.

Conforme o presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, a Expointer é a feira mais importante do setor agropecuário, onde o público gosta de ver as novidades e inovações que são apresentadas pelo setor agropecuário gaúcho. “É importante para as agroindústrias estarem presentes para mostrar que atuamos de forma organizada e que estamos preocupados com o desenvolvimento delas. É o momento de mostrarmos nosso trabalho e nossos produtos, colocando-os à prova do consumidor. Estaremos de portas abertas para atender todo o público que virá para a feira”, destaca.

Durante a exposição, em alguns momentos, haverá degustação de queijos aberta ao público em geral. Além disso, a ideia é desenvolver um trabalho com órgãos públicos e instituições para que apresentem suas ações de desenvolvimento para as agroindústrias e as suas políticas públicas para o setor lácteo do Rio Grande do Sul. “Por isso são importantes estes encontros. É um momento festivo, mas também para pensar o futuro e buscar o desenvolvimento do setor agroindustrial”, observa Dall’Bosco.

Um dos pontos altos da Casa da Apil/RS na Expointer será a sua inauguração, na quarta-feira, dia 30 de agosto, quando ocorrerá a assinatura do documento Permissão de Uso do local para a entidade. Também será promovido na quarta-feira, dia 30 de agosto, um café da manhã para a imprensa no sentido de aproveitar a Feira e conversar com os jornalistas sobre temas importantes para o setor lácteo gaúcho e brasileiro. A programação ainda contará com reunião de associados, encontro com parlamentares, apresentação de projetos da Secretaria do Desenvolvimento Econômico do Rio Grande do Sul e encontro de trabalho com representantes do Ministério da Agricultura sobre o Programa Mais Leite Saudável.

A Expointer neste ano de 2017 chega a sua quadragésima edição. Em uma data tão especial para o evento, um dos mais tradicionais do setor em toda a América Latina, estão previstas muitas surpresas e emoções. É o que

Leite & Queijos



AGROEFECTIVIDADE/ILUSTRAÇÃO

PROGRAMAÇÃO

30/08 /17 (quarta-feira)

8h30min

Coletiva de imprensa com café da manhã.

10h

Reunião com associados da Apil/RS.

16h

Encontro com representantes do Legislativo.

Tema: Política tributária e apresentação de informações sobre produção e investimentos do setor lácteo.

18h

Inauguração da nova sede da Apil/RS com a presença de associados, autoridades e convidados.

31/08/17 (quinta-feira)

10h

Apresentação de projetos pelo Secretaria Estadual de Desenvolvimento Econômico, Ciência e Tecnologia.

Tema: Políticas públicas de investimento do Estado para o setor agroindustrial.
Apresentação: Secretário Marcio Biolchi e sua equipe técnica.

14h

Encontro de trabalho com o Ministério da Agricultura (MAPA).

Tema: Programa Mais Leite Saudável.

Participantes: Laticínios associados, Charli Ludke, Roberto Lucena e Rodrigo Lopes. 🏠



Nosso diferencial,
a **Qualidade!**

(51) 98019-6140
Av. Presidente Lucena, 7761, fundos, Nova Vila - Ivoti
facebook.com/laticiniosnovaalemanha

1
3º Concurso Estadual de Queijos
Menção Honrosa
Categorias:
Gouda Minas Frescal

Carlos Barbosa,
08 de julho de 2017

Como o ozônio auxilia produtores e indústria na higienização

Com ampla utilização na medicina, gás chega ao setor lácteo como importante bactericida auxiliando até mesmo na qualidade do leite.

O ozônio, um gás natural encontrado na atmosfera e formado a partir do oxigênio do meio ambiente, é popularmente conhecido por formar uma camada que filtra os raios ultravioletas. No entanto, segundo especialistas, o gás também é um excelente bactericida, fungicida e viricida, reconhecido como o mais seguro e eficaz método de tratamento de água do mundo. Suas vantagens são aplicadas na indústria, piscinas, estações de tratamento de água e esgoto, medicina, odontologia e agricultura. Utilizado com sucesso na conservação de frutas, vegetais, peixes e ovos, o ozônio também chegou às propriedades dos produtores de leite e indústrias de laticínios do Rio Grande do Sul.

Em Carlos Barbosa, a 110 quilômetros de Porto Alegre, o gás vem sendo empregado com excelentes resultados na propriedade da família Simon, que utiliza a tecnologia na higienização do sistema de ordenha. “No início não ficamos convencidos, mas logo começamos a identificar a vantagem do ozônio na água. Além da economia com a redução de outros produtos de limpeza, melhorou a qualidade do nosso leite”, revela Volmir Simon. Vale lembrar que a qualidade do leite está relacionada com a composição, rendimento industrial e inocuidade do produto. Os produtores também comemoram a eliminação de outro problema existente em sua propriedade, os resíduos encontrados na água após a limpeza das ordenhadeiras. “Essa água ia direto para as esterqueiras que usávamos no milho. Como tinha muito cloro acabava matando a lavoura. Hoje



A família Simon emprega o ozônio com excelentes resultados no sistema de ordenha.

esse problema não existe mais”, lembra Irdes Simon.

A explicação, segundo Ivanildo Lins, diretor da Oxigênio da Amazônia, empresa que desenvolveu o ozonizador, está no subproduto do ozônio. “Como o subproduto da ozonização é o oxigênio, após a oxidação aumenta a concentração de oxigênio dissolvido na água, melhorando sua qualidade”, afirma. Apaixonado por agricultura orgânica e estudioso dos benefícios dos gases, Lins pesquisa há mais de 20 anos as aplicações do ozônio. No entanto, há cerca de três anos começou a mirar a agricultura, mais especificamente o setor lácteo como alvo das suas pesquisas. “O ozônio é o maior bactericida do mundo. Ele pode ser usado tanto na propriedade quanto na indústria por sua ação ser 1.500 vezes mais poderoso e 1.200 vezes mais rápido que o cloro. O mundo todo usa o ozônio como substituto de qualquer produto de limpeza”, conta.

A Cooperativa de Laticínios General Neto, localizada no município de Barão, a 77 quilômetros de Porto Alegre, é uma das pioneiras do Estado no uso do ozônio durante o processo de industrialização. A cooperativa, que produz cerca de 15 mil quilos de queijo por mês, utiliza a tecnologia no ar, durante o processo de maturação. “Começamos a utilizar o ozônio no nosso sistema de ventilação e os resultados foram imediatos. Além de reduzir nosso custo de produção com mão-de-obra, resolvemos problemas como fungo e mofo”, revela o responsável técnico da Cooperativa, Felipe Fakineli. Segundo o técnico, para atender a demanda de produção, foram adquiridos



O ozônio também é utilizado no ar, durante o processo de maturação dos queijos na Cooperativa Laticínios General Neto.

três aparelhos ozonizadores com três gramas cada. “Ligamos os aparelhos de 6 a 7 horas por dia, em média, e isso é suficiente para deixar o ar mais seco nas câmaras de maturação. Nosso próximo passo é utilizar a tecnologia em outras fases do processo”, afirma.

Outra indústria que vem colhendo bons resultados com o uso do ozônio é o Laticínio Lacmax, de Marques de Souza, a 115 quilômetros da capital. A empresa vem utilizando há cerca de seis meses a tecnologia na higienização e limpeza dos utensílios envolvidos no processo produtivo. “Estamos usando no ambiente da indústria, espalhado no ar, e tem ajudado muito na descontaminação do local e também na redução dos bolores e leveduras”, diz o diretor da empresa, Juliano Boaro. O empresário afirma que as vantagens da utilização do ozônio são tão significativas que ele apresentou a tecnologia aos seus fornecedores de leite. “Resolvemos levar essa tecnologia para os produtores quando identificamos que 70% deles estavam com o seu leite fora da normativa e o resultado foi incrível. Depois que passaram a utilizar o ozônio na limpeza dos utensílios de ordenha tiveram um ganho de qualidade e redução de custo”, ressalta Boaro.

Mas não é apenas na captação da matéria-prima que o ozônio mostra bons resultados; a tecnologia também se mostrou uma grande aliada no processo de produção. Na Dielat Laticínios, com indústria em Taquara, a 72 quilômetros de Porto Alegre, o gás é utilizado na produção de leite em pó. “Utilizamos no transporte do leite em pó nas tubulações, através do sistema de ar, antes do ensacamento”, afirma Nerildo Antônio Cordeiro, diretor da empresa. O laticínio, que produz aproximadamente 20 toneladas de leite em pó por dia, e vende para todo Brasil, utiliza a tecnologia há seis meses e vem colhendo bons resultados. “Tivemos uma redução significativa na contagem microbiana, além de uma redução considerável nos odores quando utilizado no tratamento de efluentes”, afirma. Apesar da aprovação de produtores e empresários da indústria, ainda existem muitas

dúvidas e falta de informação sobre essa revolucionária tecnologia já utilizada há muitos anos em outros países.

LEGISLAÇÃO

Em alguns países como Alemanha, Canadá, França e Estados Unidos, o ozônio é usado há mais de 100 anos. Sua aplicação é aprovada por órgãos de saúde de várias partes do mundo, entre eles o Food and Drug Administration (FDA) dos Estados Unidos, inclusive para uso em lavagem de alimentos para consumo humano.

No Brasil, dentro do processo de normatização da produção orgânica, a Instrução Normativa 18, de 2009, trata das normas de processamento tanto de alimentos de origem animal como vegetal. “Nessa IN 18 é permissiva a utilização do ozônio, seja para higienização ou até mesmo para entrar em contato com os alimentos orgânicos”, explica José Cléber Souza, chefe no Rio Grande do Sul do Programa de Desenvolvimento da Agricultura Orgânica (Pro-Orgânico). Souza destaca que embora a IN 18 tenha sido elaborada em parceria com o Ministério da Saúde e Anvisa, a normatiza trata apenas de alimentos



Na Dielat Laticínios o ozônio é utilizado no transporte do leite em pó pelas tubulações, através do sistema de ar, antes do ensacamento.

orgânicos. “Na produção de alimentos orgânicos, como por exemplo o queijo, é permitido até mesmo o contato com o produto, mas não tenho conhecimento se a IN 18 também vale para não orgânicos”.

Já a Secretaria de Agricultura do Estado, por meio da Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (Cispoa), embora nunca tenha recebido informação sobre o uso do ozônio no processo de higienização ou produção de produtos de origem animal, recomenda um comunicado da utilização ao serviço de inspeção local. “Caso o produtor ou o empresário utilize qualquer tipo de nova tecnologia no processo de higienização, ele deve comunicar ao serviço de inspeção local por meio de um ofício ou do manual de boas práticas, que vai verificar a aplicação desta tecnologia e permitir ou não sua utilização”, afirma Karla Prestes Pivato Oliz, supervisora regional do Cispoa-RS.

No entanto, o Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), ligado ao Ministério da Agricultura, confirma que o uso de ozônio em câmaras de maturação de queijos já foi aprovado pelo órgão. “Por outro lado, não temos informações oficiais sobre a utilização do ozônio como higienizante em propriedade

rural. No caso de haver interesse nesse produto para uso de outras formas que não em câmara de maturação de queijos, deve ser encaminhada solicitação ao Cispoa-RS, com informações sobre o produto e forma de uso, para encaminhamento ao Dipoa (no caso de estabelecimentos registrados no SIF/SISBI)”, esclarece a auditora fiscal federal de agropecuária, Mileni Cristine Cé.

BENEFÍCIOS

Economia de energia Como o gás ozônio tem ação mais eficiente em temperaturas mais baixas, comparado aos outros sanitizantes, o uso de fonte de calor pode ser diminuída e assim acarretar em economia de energia.

Economia de água Também pode-se economizar água em comparação a outros biocidas por ter ação mais rápida. Ainda, tem a possibilidade de ser gerado quando preciso, dispensando armazenamento para uso posterior.

Desinfecção O ozônio pode inativar efetivamente uma gama de bactérias, vírus, fungos patogênicos de peixes e protozoários. A eficácia do tratamento depende da concentração de ozônio, tempo de exposição ao gás (tempo de contato), cargas patogênicas e níveis de matéria orgânica.

Fonte: NSW Government Trade & Investment.

A VEZ DO OZÔNIO no Brasil, o que a Europa, por uso secular, tem consagrado.

- Na Agroindústria Alimentícia e no tratamento da água até E.T.E.s;
- No tambo leiteiro no sistema de ordenha;
- Nos laticínios no tratamento e esterilização da água, na limpeza com menos sanitizantes até as lagoas de tratamento, esgotos, etc.;
- Na água de irrigação bem menos densa para adição de adjuvantes (adubos foliares, radiculares, etc.);
- Na estabilização do soro de queijo para transformar em adubos orgânicos;
- No tratamento das caixas d'água, piscinas, banheiras e ofurôs;
- Nas câmaras frias contra mofo e fungos no queijo, frutas e legumes;
- Na esterilização do ar e da água de coliformes fecais, escherichia coli, etc.;
- Na purificação do ar contra fungos, ácaros e bactérias;
- No tratamento de sementes e mudas;
- No tratamento de hortaliças, legumes e frutas pós colheita;
- Na aplicação no leite contra bactérias;
- Desodoriza e esteriliza o ambiente de confinamentos.

O ozônio é utilizado mundialmente na Veterinária Odontologia e Medicina

Estudos avançados da NASA comprovam a eficiência do ozônio até para colonização em Marte no tocante a agricultura como a única forma viável de garantir produção pois perceberam para produção de sementes quando colocadas em câmaras de ozônio, de acordo com a pressão são desenvolvidas variedades ultraresistentes a secas.



Distribuição exclusiva:



OXIGÊNIO DA AMAZÔNIA

(51)3026.7258 (51)9.9987.8734

www.oxam.com.br

ASSIM COMO A EXPOINTER, A PALOTTI ARTLASER

TAMBÉM TEM A TRADIÇÃO, A QUALIDADE E O RECONHECIMENTO DO POVO GAÚCHO PRESENTES EM SUA HISTÓRIA.



Premiada recentemente no 13º Prêmio Gaúcho de Excelência Gráfica, a Pallotti ArtLaser se destaca pela agilidade, qualidade e competência na impressão de livros, revistas, catálogos e folhetos promocionais, sempre se preocupando com o meio ambiente. Por isso, ela possui o selo FSC® que garante que seus produtos são originados do manejo responsável das florestas.

Pallotti ArtLaser, fazendo parte da história gaúcha há mais de 90 anos.



GRÁFICA EDITORA
Pallotti ARTLASER
MELHOR E MAIS RÁPIDA

PALLOTTIARTLASER.COM
Estrada Ivo Afonso Dias, 297
Distrito Industrial
São Leopoldo - RS

pallotti@pallotti.com.br
(51) 3081.0801

Aumento na oferta de leite resulta em cenário desfavorável de mercado

Tendência para os próximos meses é de queda nos preços ao produtor devido à uma indústria pressionada em relação às margens.

Os preços do leite e seus derivados estão em queda comprovando uma expectativa do setor de retração nos valores nos próximos meses. Como consequência, os produtores também estão verificando uma retração em uma época em que, via de regra, os preços sobem. Há exatamente um ano, o leite longa vida era vendido no atacado a valores próximos a R\$ 3,60/L (corrigidos pela inflação), enquanto hoje o valor de venda é de menos de R\$ 2,10. Já o queijo muçarela era comercializado em julho de 2016 a R\$ 22,30/kg, contra R\$ 14,50/kg neste ano, enquanto o leite em pó industrial era cotado a R\$ 16,90/kg e, hoje, não passa de R\$ 11,20/kg (valores médios). Com isso, o leite spot é vendido a R\$ 1,20/L, contra R\$ 2,15/L em julho de 2016.

Segundo Marcelo Carvalho, CEO da AgriPoint, empresa especializada em informação para o agronegócio, principalmente para a cadeia leiteira, o resultado é que os preços ao produtor começam a cair, ainda que em níveis bem mais modestos do que para a indústria, o que sugere que os ajustes continuarão

nos próximos meses. Os dados parciais do aplicativo MilkPoint Radar, que monitora o mercado através da participação de produtores de leite por todo o Brasil, apontam em julho uma queda de 3 centavos, com valores médios de R\$ 1,348/litro. Carvalho destaca que o **Gráfico 1** mostra os preços nos últimos dois meses, por faixa de volume diário.

Carvalho afirma que sem dúvida há um efeito da demanda interna afetando o consumo, mas o princi-

pal aspecto hoje é a recuperação da oferta. Lembra que em função da boa rentabilidade da produção de leite desde meados de 2016, fruto de preços mais elevados e custos de milho e soja em queda, o produtor vem passando por um período de recuperação de margens, o que resulta em maior oferta.

De acordo com Carvalho, ainda não saíram os dados oficiais do segundo trimestre de 2017, mas os dados do Cepea indicam que maio de 2017

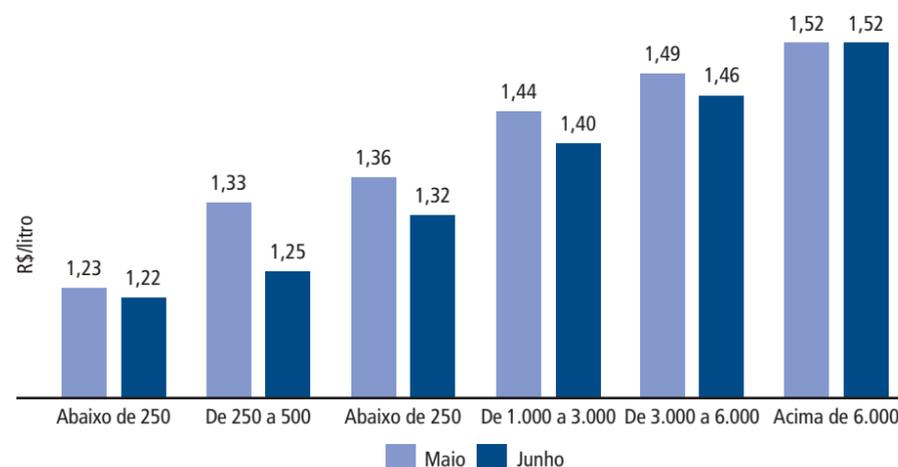


Gráfico 1

Preços recebidos pelos produtores de acordo com a faixa de produção diária (em litros/dia).

Fonte: aplicativo MilkPoint Radar. Obs: julho – dados parciais.

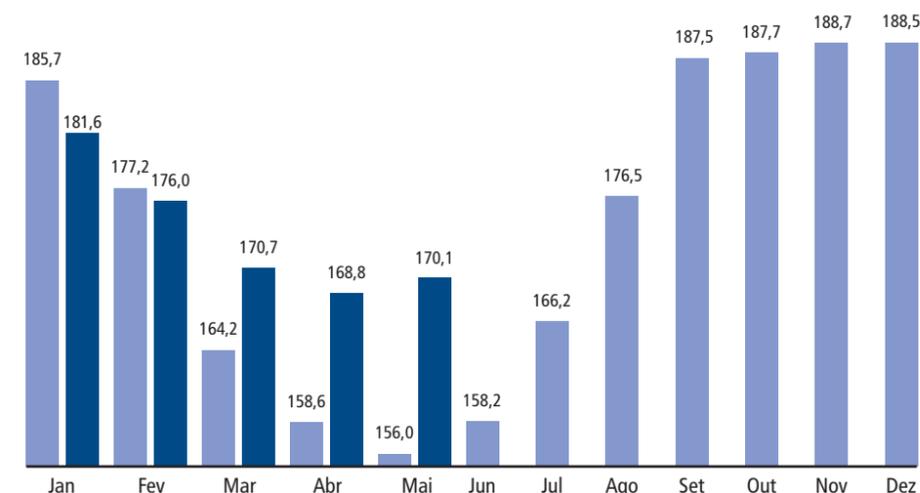


Gráfico 2

ICAP-L/Cepea – Índice de captação de leite – Maio/17 (Base100=Junho/2004).

Fonte: Cepea.

produziu 9% a mais do que maio de 2016 (**Gráfico 2**), assim como os dados do MilkPoint Radar (**Gráfico 3**), que mostram aumentos em uma época em que historicamente a oferta cai. “Esse aumento de oferta é o responsável principal pelo cenário desfavorável de mercado. Aliado à oferta, tivemos também importações elevadas no primeiro trimestre, resultando em aumento da disponibilidade de leite para o brasileiro”, observa.

A tendência, portanto, para os próximos meses é de queda nos preços ao produtor, já que a indústria está pressionada em relação às margens. Carvalho sinaliza que a magnitude da queda vai depender de diversos fatores, como o comportamento das importações até o final do ano, a manutenção da oferta interna em níveis elevados e como evoluirá o consumo nacional de lácteos. “Nossa visão é que a oferta deve continuar crescendo e isso deverá empurrar os preços para um patamar mais baixo do que no final de 2016. O que salva um pouco são os preços mais baixos da soja e do milho, mas, por outro

lado, esse aspecto faz com que a oferta se mantenha, já que o produtor continua estimulado, ao menos em algum grau”, ressalta.

Conforme Carvalho, esse ano guarda semelhanças com 2012, quando os preços caíram a partir de junho, mas com uma grande diferença: naquele ano, houve forte elevação das cotações de milho e soja em função da seca nos Estados Unidos. Ele

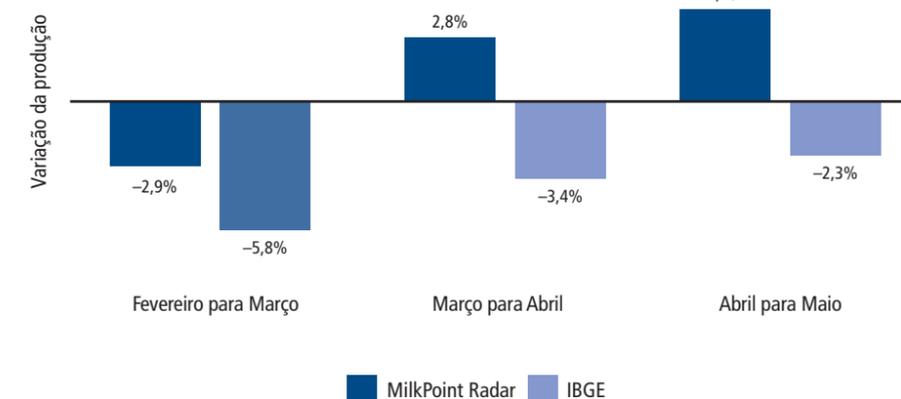


Gráfico 3

Variação de oferta de leite entre os meses – dados históricos do IBGE x MilkPoint Radar em 2017.

Fonte: IBGE e MilkPoint Radar.

destaca que isso afetou as margens dos produtores de leite no segundo semestre no Brasil e as cotações internas do leite subiram no final do ano, em uma época em que isso normalmente não ocorre. “Neste ano, nada indica que teremos altos custos de grãos, o que mantém a oferta mais estimulada e, conseqüentemente, os preços devem manter trajetória de baixa”, estima.

PREÇOS INTERNACIONAIS

Os preços brasileiros têm certamente influência dos preços externos, mas não é uma relação direta, uma vez que o país tem tarifas de 28% para o leite de fora do Mercosul, bem como uma cota de cerca de 4 mil toneladas por mês de leite vindo da Argentina. Carvalho garante que isso faz com que o preço do produto brasileiro seja em geral mais alto do que o preço internacional. “Se os preços externos sobem muito, acima de US\$ 4 mil a tonelada, passamos a ficar competitivos. Mas, abaixo de US\$ 3,5 mil, tendemos a ser importadores”, observa.

Considerando o câmbio e os preços externos atuais, o leite importado entraria aqui a R\$ 1,20/litro aproximadamente. Assim, nesse momento as importações não são tão atrativas diante de um cenário de queda nas cotações internas. Nesse ano, principalmente à medida que o ano avança, o fator “oferta” é o que determinará a disponibilidade de leite, mais do que variações nas importações.

Carvalho afirma que ao analisar o mercado internacional, o Brasil possui uma situação bem mais favorável do que outros países, já que está menos sujeito aos efeitos dos preços internacionais. Na Nova Zelândia, por exemplo, uma redução nos preços externos é imediatamente sentida. Nos últimos anos, houve períodos em que os preços caíram pela metade naquele país. Uruguai e Argentina também sentem de forma mais intensa a volatilidade do mercado externo.

Com esta análise, Carvalho alerta que é preciso fazer a lição de casa, ou seja, aumentar a produtividade dos fatores produtivos, como terra, trabalho e animais. “Temos um longo caminho a percorrer, mas há dados mostrando que produtores eficientes têm condições de competir com produtores de outros países. O problema aqui é que estes ainda são exceções, e a competitividade média da cadeia é reflexo da baixa eficiência como um todo”, ressalta.

O Custo Brasil, por sua vez, é um aspecto muito relevante para o setor obter um preço mais competitivo. Esse custo está embutido em diversos aspectos como qualidade das estradas, energia elétrica, impostos em insumos, indefinição de marcos legais, fiscalização e outros.

O brasileiro não compete de igual para igual com o neozelandês, ou com o norte-americano. Mas mesmo com tudo isso, Carvalho acredita que há muitas oportunidades no Brasil. “Como os índices médios de produtividade são baixos, refletindo em preços mais altos, quem for muito bom terá rentabilidade muito atrativa”, acredita.

Carvalho lembra também que o Brasil paga prêmios muito altos para volume de leite, como visto no gráfico do MilkPoint Radar (ver **Gráfico 3**). Assim, ao aumentar o volume, o produtor não só fatura mais por produzir mais, mas seu leite vale mais, e isso tende a estimular o aumento de escala. Observa que mesmo sem dados atualizados, já que o último Censo é de 2005/2006, acredita que houve redução significativa no número de produtores de leite, apesar do aumento da produção nos últimos 15 anos.

Tabela 1

Resumo dos preços de referência em 2017

	MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA	PREÇO DE REFERÊNCIA	MENOR VALOR DE REFERÊNCIA
Janeiro	1,0859	0,9442	0,8498
Fevereiro	1,1661	1,0140	0,9126
Março	1,1882	1,0332	0,9299
Abril	1,2089	1,0512	0,9461
Mai	1,1906	1,0353	0,9317
Junho	1,1371	0,9888	0,8899
Julho*	1,0943	0,9515	0,8564

Fonte: Conseeleite.

“Minha avaliação é que não temos mais de 400 mil produtores no sistema formal hoje, o que ainda é um número bastante alto”, conclui.

CONSELEITE

A última reunião do Conseeleite realizada em 27 de julho mostrou que o aumento da produção de leite no campo e a importação que eleva a oferta do alimento no mercado interno refletiram nos preços no Rio Grande do Sul. O valor de referência do litro projetado para o mês de julho ficou em R\$ 0,9515, queda de 3,77% em relação ao consolidado de junho (R\$ 0,9888). O movimento foi puxado pela baixa de 6% no valor do leite UHT, de 3,5% no pasteurizado e de 3,4% no queijo muçarela. Segundo o Conseeleite, nos últimos três meses, a redução chega a 8,09%. Um resumo dos preços de referência em 2017 é apresentado na **Tabela 1**. 🏠

Segurança dos alimentos é o foco o programa de modernização da inspeção estadual

A intenção do Estado no projeto de lei 125/2017, enviado à Assembleia Legislativa, é modernizar a inspeção sanitária e industrial no Rio Grande do Sul e trazer mais segurança ao consumidor na garantia da qualidade dos alimentos de origem animal.

Afirmamos o aumento da segurança alimentar, pelas premissas construídas no projeto, e que tornarão o processo de fiscalização e inspeção mais robusto e denso, com a inserção de mais médicos veterinários habilitados, aprovados após capacitação teórica e prática pelo Estado, possibilitando que os hoje fiscais estaduais agropecuários, que atuam dentro das indústrias, possam atuar de forma mais estratégica na fiscalização de todo o processo, inclusive dos médicos veterinários habilitados.

O projeto também abre a possibilidade de se ter uma auditoria independente para auditar o sistema de fiscalização e inspeção de forma isenta, e que apresentará resultados que possibilitarão a melhoria contínua do sistema. Além das auditorias nos processos, também está prevista a auditoria nos produtos sob a inspeção estadual, que passarão por análises físico-químicas e microbiológicas, avaliando a inocuidade e qualidade dos produtos consumidos pelos gaúchos.

A inserção da possibilidade, através de uma certificadora internacional de alimentos, de se ter uma auditoria externa, é uma grande ferramenta de garantia de qualidade, uma forma moderna, ágil e transparente, já utilizada em vários países do mundo, entre eles a Austrália e Nova Zelândia.

Também está previsto um programa contínuo de capacitação, tanto para os médicos veterinários habilitados, que serão inseridos no sistema, quanto para os atuais fiscais estaduais agropecuários e também para as indústrias, estas com o foco em autocontroles e segurança alimentar. Este programa está sendo construído em parceria com o Senai Alimentos e Universidades, entre elas, a Federal de Santa Maria.

Estamos trazendo para a inspeção o mesmo conceito de médicos veterinários habilitados utilizado pelo Ministério da Agricultura na área da defesa sanitária animal, e que conta hoje com 600 médicos veterinários habilitados no Rio Grande do Sul (RS), que emitem documentos de caráter oficial e que também têm grande responsabilidade com a saúde pública.

FERNANDO DIAS



Ernani Polo
Secretário de Estado
da Agricultura, Pecuária
e Irrigação do RS

Nossa intenção é implementar um sistema já existente em vários países do mundo e que, no Brasil, já está funcionando desde 2010, em Santa Catarina, Paraná, e, mais recentemente, no Espírito Santo.

Atualmente, o RS perde arrecadação tributária, além de deixar de gerar cerca de 700 empregos, por não autorizar indústrias a ampliar as suas produções, pela insuficiência de fiscais agropecuários estaduais. Levantamento da Secretaria demonstra que hoje 10 novas indústrias e 22 solicitações de ampliações aguardam autorização para iniciar suas operações, além de cerca de 200 municípios que estão em processo de adesão ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade

Agroindustrial Familiar (SUSAF), que visa ao reconhecimento do serviço de inspeção municipal ao serviço de inspeção estadual.

O projeto conta com apoio de diversas entidades representativas do setor de proteína animal, como Sindilat, Sips, Conagro, Apil/RS, Sicadergs, IGL, AGL, Asgav, Fundesa e Acsurs, e dos produtores como Farsul e Fetag, além da Famurs.

Temos convicção que esta proposta trará modernidade e agilidade ao sistema e o setor da proteína animal poderá ampliar sua produção e negócios, gerando emprego, renda, com o Estado mantendo seu papel fiscalizador, garantindo produtos de qualidade a serem consumidos por toda a sociedade gaúcha. 🏠

Conhecimento e informação na gestão da propriedade de leite

Para aumentar qualidade e produtividade ao mesmo tempo que se busca a redução de custos na produção de leite, **Valdir Sangaletti**, engenheiro agrônomo da Emater/RS de Frederico Westphalen, defende o uso do conhecimento e da informação pela assistência técnica como forma de garantir a rentabilidade ao produtor e aumentar a eficiência das propriedades.

Cada vez mais a gestão e profissionalização dos processos de produção na cadeia do leite são apresentados aos produtores rurais como forma de aumentar a produtividade e diminuir os custos. Diversas são as premissas colocadas para se chegar a um controle que garanta a rentabilidade para as famílias que vivem da atividade, mas algumas lições são primordiais independente do sistema que é utilizado na hora de conduzir a propriedade.

De acordo com o engenheiro agrônomo da Emater/RS de Frederico Westphalen, Valdir Sangaletti, o primeiro passo é a realização de uma assistência técnica qualificada, seja

pelos órgãos públicos, cooperativas ou empresas privadas. O especialista salienta que essa boa condução não depende apenas dos órgãos e do produtor, mas sim de um trabalho conjunto de toda a cadeia produtiva. “Quando se fala em qualidade do leite envolvemos todo o processo, mas no nível do que chamamos de dentro da porteira conseguimos mudar isto com conhecimento e informação. Isto vai desde diversos fatores como a qualidade dos sólidos – que envolve dieta e alimentação – até se chegar na questão da sanidade e da genética do animal”, observa.

Para Sangaletti, a questão do custo de produção está ligada ao

sistema de manejo dos animais. Explica que alguns processos são mais complexos e caros e outros, como o que é preconizado na região de Frederico Westphalen, que congrega 42 municípios, com produção de leite a base de pasto com suplementação, dão uma margem maior de trabalhar o custo de produção. “Em resumo, conseguimos mais produção em escala com estes fatores relacionados com o conhecimento e a informação”, salienta.

O especialista da Emater lembra que o Rio Grande do Sul, em especial na região Noroeste, tem como base na produção de leite famílias de pequenos produtores rurais que priorizam a produção a base de pasto. Sangaletti avalia que o que leva a ter um custo menor é um sistema de criação equilibrado. “O produtor precisa ser profissional e dimensionar sua atividade com a mão de obra que tem, de acordo com a área de terra que possui e ser eficiente em todas as áreas. Nós, enquanto Emater, preconizamos a gestão da propriedade como prioridade”, afirma.

Sangaletti dá como exemplo a produção de silagem como um fator na redução de custos. Enfatiza que os produtores não terão um custo baixo produzindo um quilo de silagem ao valor de R\$ 0,25 por quilo, assim como não adianta produzir este mesmo quilo de silagem a R\$ 0,10 se não tiver eficiência tanto na colheita do

milho quanto na armazenagem da silagem. “Você reduz o custo com o sistema que tem e a tecnologia que aplica, e essa tecnologia não precisa ser sofisticada, mas bem aplicada. Assim como não se pode usar a ração sem fazer o cálculo da dieta do rebanho e sem saber o quanto uma vaca produz de leite. Com isso corro o risco de fornecer mais ração do que o necessário ou ao contrário. Os indicadores são importantes para a tomada de decisão”, destaca.

Na região de Frederico Westphalen, o especialista informa que há um trabalho de gestão rural nas propriedades leiteiras realizado pela regional. São um total de 425 famílias assistidas pela entidade, nas quais 300 delas com resultados consolidados. “Chegamos a uma média de redução do custo variável de 60%. Mas tivemos propriedades que chegaram a até 90%. Com eficiência podemos reduzir dentro desta margem o custo, aumentando o que fica no bolso do produtor”, informa.

O agrônomo da Emater reforça que a produção de leite é uma atividade de importância econômica e social, principalmente para os pequenos municípios gaúchos. Avalia que é o setor produtivo que mais tem condições de proporcionar sucessão

Valdir Sangaletti
Engenheiro agrônomo da Emater/RS de Frederico Westphalen



Capacitação tem sido um dos trabalhos realizados pela Emater/RS para qualificação da produção de leite no Estado.



Uma boa assistência técnica pode gerar informações e conhecimento ao produtor conforme especialista da Emater/RS.

Você reduz o custo com o sistema que tem e a tecnologia que aplica, e essa tecnologia não precisa ser sofisticada, mas bem aplicada.

familiar no meio rural por ser uma atividade de renda mensal. “Se você trabalhar em uma perspectiva de boa escala de produção com custos equilibrados e ajustados pode trazer uma boa renda para a família e reter o jovem na propriedade. O fato de dar uma renda mensal também gera movimento no comércio das pequenas cidades, por isso tem essa importância”, ressalta.

No entanto, Sangaletti ainda acredita que existem desafios a serem vencidos para qualificar ainda mais a gestão das propriedades produtoras de leite. “Precisamos melhorar a sanidade e buscar a excelência, além de reforçar políticas públicas locais e incentivos para as famílias. E dentro da porteira o desafio é buscar a profissionalização da atividade para que os produtores tenham qualidade e escala, gerem renda e coloquem um leite de qualidade na mesa do consumidor. A unidade de produção é um painel de controle que precisa ser ajustado, com planejamento e pessoas”, complementa o agrônomo da Emater/RS. 🏠



Ingredientes

- 230 g de queijo coalho Friolack
- 2 col. (sopa) de cachaça ou conhaque
- Folhas de manjericão

Queijo coalho Friolack flambado

Modo de fazer

Coloque o queijo coalho Friolack em uma travessa ou em um prato de barro. Leve ao forno alto (200-220 °C) por cerca de 20 minutos ou até dourar. Retire do forno e cubra o queijo com algumas folhas de manjericão e com a cachaça. Risque um fósforo e coloque fogo sobre o queijo para flambar. Corte em pedaços e sirva como petisco.

Ingredientes

- 150 g de queijo parmesão Kiformaggio ralado
- Alface e tomates cereja
- 1 e ½ xíc. de peito de peru defumado picado em cubos
- 1 pacote de seleta de legumes congelada (com milho e ervilha)
- 100 g de vagem cortadas em palitos pequenos cozida
- 100 g de uvas passas
- 2 maçãs verdes
- 2 col. (sopa) de maionese
- Sal, pimenta-do-reino,
- Limão e azeite

Cestinha de queijo parmesão Kiformaggio com salada agridoce

Modo de fazer

Em uma frigideira antiaderente aquecida coloque 4 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado Kiformaggio e espalhe. Quando começar a derreter, retire e, com o auxílio de um copo de cabeça para baixo, molde o queijo em forma de cesta. Deixe esfriar, desenforme, reserve.

Para a salada, misture todos os ingredientes numa tigela, menos o alface. Arrume as cestinhas numa travessa, ou uma em cada prato, coloque o alface forrando a cestinha e, por cima, coloque umas 4 colheres (sopa) bem cheias de salada, finalizando com os tomates cereja.

Dica: incremente com lascas de parmesão Kiformaggio.

OPÇÃO DE RECHEIO PARA A CESTINHA

Patê de queijo prato cobocó Kiformaggio

Ingredientes

- 150 g de queijo prato cobocó ralado Kiformaggio
- 1 xíc. (chá) de leite
- 1 col. (sopa) de amido de milho
- 1 col. (sopa) de manteiga, sal e pimenta-do-reino

Modo de fazer

Em uma panela leve ao fogo todos os ingredientes, mexendo por 10 minutos ou até engrossar. Em seguida retire do fogo, deixe esfriar e sirva em seguida com a casquinha de Parmesão Kiformaggio.



Recebemos mais uma vez o Prêmio de Melhor Queijo Coalho no concurso Estadual de Queijo na Festiqueijo 2017. O evento foi organizado pela Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios (AGL).

Agradecemos o reconhecimento de todos nossos clientes e parceiros.

Friolack
Indústria de Laticínios

54 4052 9228 friolack.com.br
Friolack Indústria de Laticínios

1º LUGAR Campeão 2017

Queijo Parmesão Campeão Gaúcho 2017

Vencedor do 3º Concurso Estadual de Queijos do Rio Grande do Sul Organizado pela AGL - Associação Gaúcha de Laticinistas e Laticínios

25 Anos Especialista no que faz!

Kiformaggio

Queijos

www.kiformaggio.com.br

/Kiformaggio
/laticinios_kiformaggio



Duagro

SOLUÇÕES SUSTENTÁVEIS

- * Planejamento forrageiro
- * Consultoria em pastagens
- * Venda e distribuição das melhores sementes para pastagens
- * Melhoramento de solo
- * Equipe especializada para atender todo RS

DISTRIBUIDOR:



ADUBAÇÃO
ORGÂNICA



Fones: 51 3751-3733
51 99715-3797

CONQUISTE OS
PALADARES MAIS
EXIGENTES COM
A TECNOLOGIA
GLOBALFOOD!



visionline.com.br

Conte com todo o nosso expertise para atrair novos consumidores.

Nossa equipe altamente capacitada encontra diariamente novos caminhos para a indústria alimentícia. Os ingredientes Globalfood atendem aos mais altos padrões de qualidade criados a partir de recentes tecnologias do setor. Acredite na tecnologia Globalfood para o sucesso do seu negócio.

Nossa linha de produtos:

- Laticínios e Sorvetes
- Cervejas
- Food Service
- Derivados de Trigo
- Derivados de Carne



Globalfood
Advanced Food Technology



www.globalfood.com.br



Tel.: 11 5564.1100