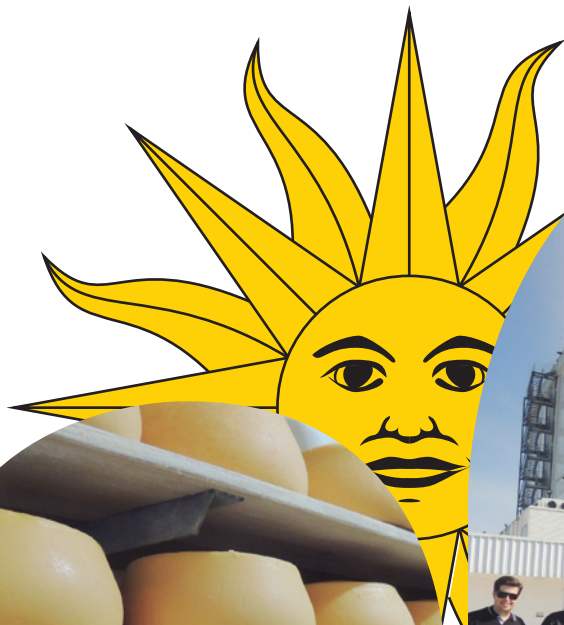
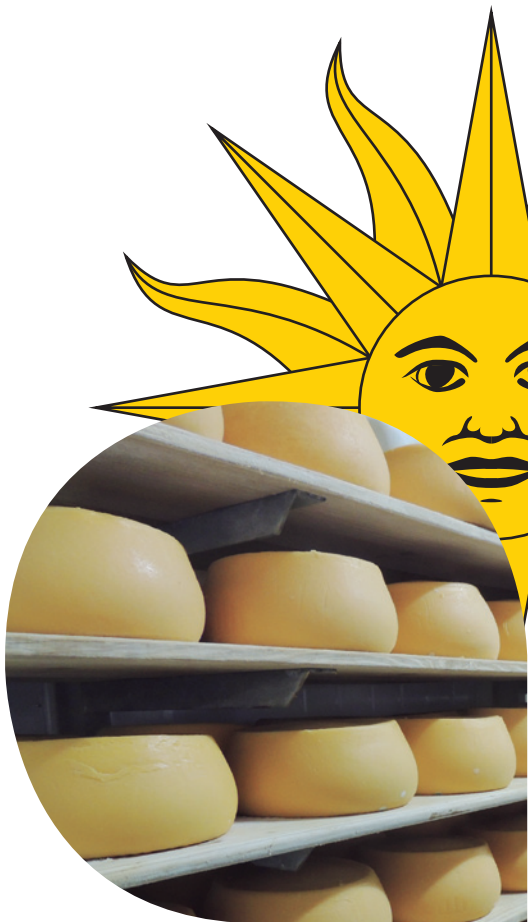


# Leite & Queijos



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

Ano VII | Edição 37



Em **viagem técnica**,  
associados e parceiros da Apil/RS visitam

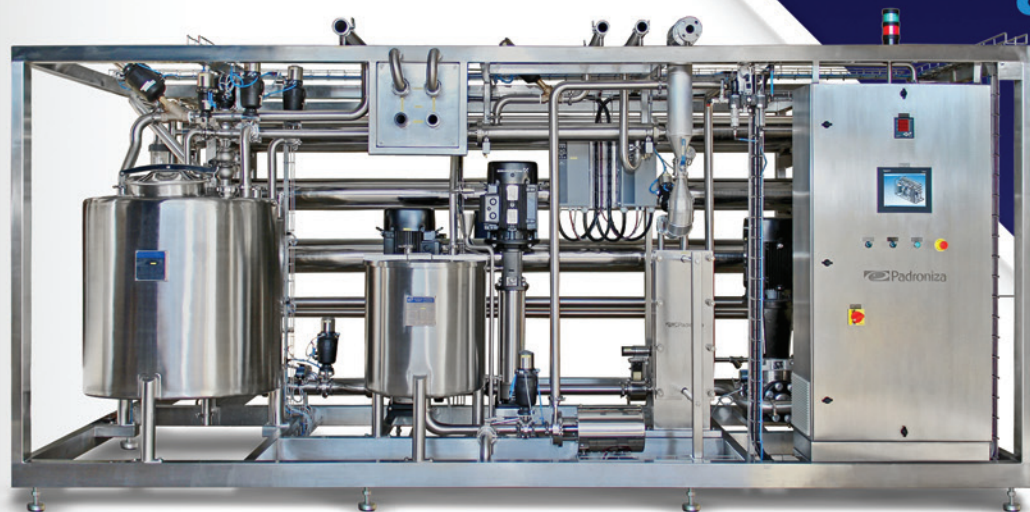
## setor lácteo do Uruguai

Analistas projetam segundo semestre de ajustes para o mercado lácteo



Fabricação Nacional  
com tecnologia Européia.

# Equipamentos para o setor lácteo e indústrias alimentícias



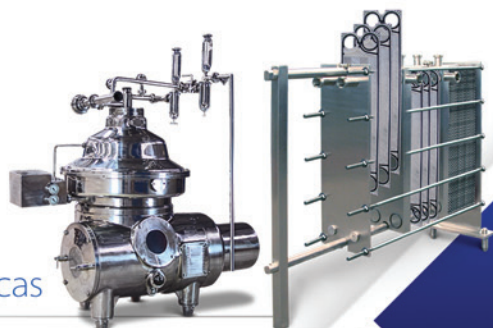
Sistema de  
Concentração  
por Membranas



Trocadores de Calor a  
Placas Pasteurizadores,  
Aquecedores,  
Resfriadores e  
Regeneradores  
Sanitários

Separadoras  
Centrífugas,  
Padronizadoras,  
Desnatadeiras  
e Clarificadoras

Reforma,  
Manutenção e  
Peças para  
equipamentos  
de todas as marcas



**Padroniza**  
Indústria Brasileira de Pasteurizadores Ltda.



PABX: 55 (14) 3106-2300  
Rua Reynaldo Rubens Rosa, 4-50  
Distr. Ind. III Bauru - SP Brasil  
padroniza@padroniza.com.br

[www.padroniza.com.br](http://www.padroniza.com.br)

Financiamento:



A revista **Leite & Queijos**  
é uma publicação trimestral  
(julho de 2018) 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: 93270-710 – Esteio – RS  
(51) 3459 0535 – (51) 9 9504 0183  
secretaria@apilrs.com.br  
[www.apilrs.com.br](http://www.apilrs.com.br)

#### DIRETORIA

##### Presidente

Wladimir Pedro Dall’Bosco

##### Vice-presidentes

Delcio Roque Giacomini  
Humberto Doering Brustolin

##### Secretária executiva

Maria Regina Fachineto Rodrigues

## Leite & Queijos

#### PRODUÇÃO DE CONTEÚDO



**Jornalista responsável**  
Emerson Alves (MTB 10.645)

**Produção de texto**  
Giordana Pezzini (MT/RS 16.782)

**PROJETO GRÁFICO E EDITORAÇÃO**  
Mirian Raquel

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**  
Gráfica Noschang

Leite & Queijos

Editorial

Amigos,

Em tempos de Copa do Mundo, quem sabe podemos buscar no futebol um bom exemplo para ser seguido pela economia brasileira. No mundo globalizado da bola e dos negócios, não existe mais lugar para o amadorismo, somente os mais qualificados conseguem se destacar diante da grande competitividade e disputa dos dias atuais.

Assim como a Seleção Brasileira, que busca recuperar o prestígio mundial e a excelência do seu futebol, a nossa economia ainda precisa vencer muitas adversidades para retomar seu crescimento natural e voltar a impulsionar o país. Precisamos superar as dificuldades técnicas ou de mercado e até mesmo de competitividade se quisermos atingir o nosso objetivo, como a que vivenciamos recentemente com a greve dos caminhoneiros.

Os reflexos para o mercado lácteo e a economia brasileira de modo geral foram implacáveis e ainda devem continuar sendo percebidos nos próximos meses. Nesta edição da revista Leite & Queijos, os pesquisadores do Cepea e da Embrapa Leite falam sobre os efeitos da greve para o setor lácteo. No entanto, também é importante destacar as potencialidades, as possibilidades do mercado e os bons exemplos que vêm dando certo dentro dessa atual conjuntura. É preciso então buscar espaços de mercado, avaliar nossas potencialidades em busca de alternativas, criatividade e inovação. Dentro desta ótica, a Apil/RS organizou uma viagem técnica ao Uruguai para buscar conhecimento e visitar propriedades e indústrias que tiveram experiências exitosas no setor lácteo.

No Uruguai, as diferenças começam pela cultura e tradição. No setor lácteo, a paixão pela produção leiteira e a qualidade na fabricação dos produtos é perceptível em cada região que visitamos. Eles são muito profissionais. Em praticamente todas as regiões que percorremos, a produção de leite é a atividade principal. As propriedades com 150 a 200 hectares de terra que produzem de 1.000 a 2.000 litros de leite/dia são consideradas pequenas. Também foi possível observar uma boa genética dos animais e gestão do gado voltada para maior produtividade, assim como a alimentação que é forte no cocho, com silagem e ração, mas o sistema é leite a pasto, uma vez que a pastagem do Uruguai é formada por leguminosas, gramíneas e vegetais de alto teor nutritivo.

Em função do clima seco no verão uruguaio, eles não produzem milho para silagem, que é substituído pelo sorgo, apesar de ter um rendimento menor. Porém, o Uruguai leva vantagem na qualidade do leite em razão do recolhimento diário do leite pela curta distância percorrida, que permite que o leite chegue na indústria a uma temperatura de 4 °C. Além disso, os agentes de fiscalização uruguaiois colaboram muito ao prestar a orientação necessária para cadeia como um todo.

A relação produtor-indústria e governo é muito próxima, o que ajuda o país a ser um grande exportador: mais de 70% da produção é exportada. Há um incentivo muito grande para a exportação, inclusive para as pequenas indústrias. O foco é vender para o mundo todo, inclusive para o Brasil. Eles têm um método próprio que lá funciona: todos sabem da sua parte e o fazem com responsabilidade.

Outro ponto muito relevante é a excelência do seu centro de pesquisa, o INIA, que desenvolve suas atividades financiadas pelo governo e pelo setor produtivo da cadeia láctea. Todo trabalho de pesquisa é direcionado para viabilizar cada vez mais a atividade, sempre muito próxima do campo, diferente do Brasil, onde as pesquisas são desenvolvidas, algumas vezes, sem a participação do produtor. Boa leitura!

**Wladimir Pedro Dall’Bosco**  
Presidente da APIL/RS







**8 ENTREVISTA**  
Secretário Odacir Klein revela suas prioridades na SEAPI

**GESTÃO RURAL 22**  
I Encontro de Produtores Apil/RS



**28 TECNOLOGIA**  
Leite orgânico vem ganhando os consumidores

**18 Artigo especial**  
*Qualidade do leite: Rio Grande do Sul X Uruguai*

**20 Apil/RS News**  
*Apil/RS realiza programação intensa na Envase Brasil*

**25 Mercado**  
*Analistas projetam segundo semestre de ajustes para o mercado lácteo*

**31 Tributação**  
*Alterações tributárias importantes*

**32 Gourmet**



Em **viagem técnica**, associados e parceiros da Apil/RS visitam **setor lácteo do Uruguai**

Analistas projetam segundo semestre de ajustes para o mercado lácteo

**CAPA 11**

Em viagem técnica, associados e parceiros visitam setor lácteo uruguaio



**Especialista em Consultoria Tributária para o Agronegócio**



**EKTOS ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS**

(54) 3461 2500 – 3461 3220 – [silvio@ektos.com.br](mailto:silvio@ektos.com.br)

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

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



[www.globalfood.com.br](http://www.globalfood.com.br)



Tel.: 11 5564.1100



## Secretário Odacir Klein visita sede da Apil/RS



O Secretário de Agricultura do Estado, Odacir Klein, aproveitou sua presença na Expoleite 2018, realizada no mês de maio, para visitar a sede da Apil/RS. O secretário, que estava acompanhado do diretor geral da pasta, Antônio Aguiar, foi conhecer as instalações da entidade dentro Parque Assis Brasil e também para ouvir algumas demandas dos associados. Durante a visita, o presidente Dall'Bosco salientou fatores que são um gargalo para as pequenas indústrias que atuam no setor lácteo do Rio Grande do Sul. Outro assunto que também foi apresentado ao secretário Odacir Klein, foi sobre a necessidade de uma regulamentação que resolva a questão da comercialização do soro de leite. "O soro é uma matéria-prima nobre que não deveria ser descartada, porém, atualmente, não é permitida a comercialização do soro entre empresas com diferentes níveis de inspeção porque não há uma regulamentação no RS para isso", destaca Bosco. Antônio Aguiar destacou que esta regulamentação não foi feita porque até então ninguém havia solicitado. Na ocasião, foi entregue um ofício ao secretário, formalizando o pedido para regulamentação da comercialização do soro de leite para as indústrias que estão inseridas no nível de inspeção estadual. O Secretário Odacir Klein se colocou à disposição para auxiliar nos trâmites necessários junto ao Estado e ao Ministério da Agricultura (MAPA), referente à questão do soro, sendo aguardada para os próximos meses uma decisão da SEAPI com a possível publicação de uma normativa para viabilizar esta comercialização do soro. 🏠



Renato José Coimbra e Wladimir Dall'Bosco com Odacir Klein, que visitou a sede da Apil/RS durante a Expoleite.

## FRIOLACK, DE CHAPADA (RS), CELEBRA 17 ANOS DE FUNDAÇÃO

A história da Friolack Indústria de Laticínios, localizada em Chapada (RS), começou ainda em 1991, quando o agricultor Delcio Roque Giacomini resolveu trocar a atividade de produção de grãos pela comercialização de queijo artesanal.

Acreditando nesse sonho, Delcio adquiriu um caminhão com câmara fria para fazer suas viagens e vender os queijos. Com o crescimento das vendas, sua vontade de crescer e qualificar seu produto falou mais alto e, com espírito arrojado, resolveu investir na industrialização de

queijos. Assim, em 2001, nasceu a Friolack, em Arroio Bonito (distrito de Não-Me-Toque/RS), iniciando uma pequena produção, com apenas 10 colaboradores.

**AMPLIAÇÃO** – Já em 2005, a Friolack mudou-se para o município de Chapada, onde ampliou a produtividade e também seu espaço, com uma área total de 38.328 m<sup>2</sup>, sendo 9.671 m<sup>2</sup> de área construída e 11.763 m<sup>2</sup> de acessos e pavimentações. No novo espaço foi ampliada também a produtividade de queijos prato, muçarela, coalho, colonial e ricota, além de requeijão, nata e manteiga. O projeto de ampliação da matriz foi concluído em 2016, quando já começou a operar com capacidade produtiva de 200 mil litros de leite por dia.

Atualmente, a empresa atende, além do Rio Grande do Sul, alguns estados do Sudeste e Nordeste do país, sob certificação S.I.F.

**ESTAÇÃO DE TRATAMENTO DE EFLUENTES** – Para tornar a produção autossustentável, e assim evitar a agressão da natureza, o Friolack desenvolveu um projeto de reaproveitamento da água utilizada nos processos da produção da empresa, onde ela é tratada para depois irrigar a plantação dos eucaliptos que são utilizados para alimentar a caldeira. 🏠



# BAKY Alimentos inaugura nova unidade em Passo do Sobrado

Com 25 anos de história, a empresa familiar BAKY Alimentos, associada da Apil/RS, inaugurou em maio sua nova planta industrial. A empresa transferiu as instalações de Vera Cruz para Passo do Sobrado, RS.

A cerimônia de inauguração foi realizada no dia 17 de maio de 2018. Na cerimônia estiveram presentes produtores de leite, fornecedores, clientes, colaboradores, amigos e familiares, além de autoridades locais e estaduais. A data, 17 de maio, foi especialmente escolhida para coincidir com o ano de 1993, mesmo dia em que a família Back iniciou o trabalho com lácteos.

A Laticínios Baky, como era inicialmente conhecida, deu início às suas atividades industriais com o sócio-proprietário Nelson Back. Sua produção inicial era de cerca de 200 L/dia de leite, que eram pasteurizados e vendidos em sachê com a marca "Leite Nosso" e, mais tarde, iniciou a produção de queijo. Em 2005, optou por transferir suas atividades para o interior de Vera Cruz. Para Nelson, D. Marlene e seus 5 filhos, era uma mudança significativa e profissionalização dos processos.

Após 10 anos, com o crescimento da demanda, e por necessidades estruturais e logísticas, iniciou-se um estudo para o desenvolvimento de um novo projeto industrial. A planta foi desenhada para atender todos os parâmetros de qualidade e sanidade exigidas. Em 2016, a empresa decidiu dar início aos trâmites para instalar a unidade na cidade de Passo do Sobrado, e se tornando a BAKY Alimentos Ltda. As tratativas com o município iniciaram em meados

de junho de 2016, sendo confirmado em novembro de 2016 o local onde seria edificada a empresa.

"A obra foi realizada durante o ano de 2017 e em janeiro de 2018 a BAKY Alimentos foi autorizada a dar início às atividades industriais. Tudo foi muito bem planejado e com o apoio e envolvimento dos sócios e parceiros", destaca o diretor executivo Carlos Back.

Atualmente, a empresa conta com a parceria de cerca de 100 produtores de leite das cidades próximas da empresa, e emprega 25 funcionários diretos, número este que deverá aumentar significativamente tendo em vista a expectativa de produção futura da empresa.

Com relação às linhas de produção, atualmente a empresa fabrica queijo muçarela, inteiro e fatiado, nata em pote de 300g e em balde de 3,5kg. Em um futuro próximo novos produtos serão desenvolvidos, como requeijão, iogurte e bebida láctea. A distribuição também

deverá ser ampliada nos próximos anos.

O fundador da empresa, Nelson, enfatiza a realidade organizacional e o trabalho diário: "Hoje as pessoas não sonham mais, porém o que vale para a vida é o sonho. Temos que perseguir os sonhos, aqueles que queremos conquistar. Além de tudo que passamos pra chegar aqui, hoje a nossa empresa está no início de uma nova fase de crescimento. Agora temos a expansão e, posteriormente, a multiplicação".

## SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – S.I.F.

Recentemente, a Baky Alimentos aderiu ao Sistema de Inspeção Federal, conhecido mundialmente pela sigla S.I.F., vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), o qual é responsável por assegurar a qualidade de produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis destinados ao mercado interno e externo, bem como de produtos importados. Todos os produtos de origem animal sob responsabilidade do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento são registrados e aprovados pelo S.I.F. visando garantir produtos com certificação sanitária e tecnológica para o consumidor brasileiro, respeitando as legislações nacionais e internacionais vigentes. 🏠

FOTO: DIVULGAÇÃO







FOTO: FERNANDO DIAS/SEAPI

Somente produzir, não basta. Precisamos produzir em quantidade e com qualidade para que possamos entrar em novos mercados, garantindo mais renda ao produtor e ao Estado.

## Secretário Odacir Klein revela suas **prioridades na SEAPI**

Pela terceira vez à frente da Secretaria Estadual de Agricultura, Pecuária e Irrigação (SEAPI), **Odacir Klein** revela que um dos seus grandes desafios é garantir a sanidade animal e vegetal no Rio Grande do Sul. Em relação ao setor lácteo, Odacir destaca que seu objetivo é trabalhar para que os produtores possam manter seus rebanhos com o melhor *status* sanitário possível dentro da legislação. Em entrevista à revista Leite & Queijos, o Secretário fala sobre os pedidos de adesão ao SISBI, as alterações nas portarias nº 38 e nº 39 e as ações do governo para os pequenos produtores e pequenas indústrias.

**Leite&Queijos** :: Qual o balanço que o senhor faz dos primeiros meses à frente da Secretaria da Agricultura e qual é o principal desafio que a sua gestão precisa enfrentar na condição de secretário da pasta?

**Odacir Klein** :: Assumi o cargo de secretário pela terceira vez. Na anterior, no governo de Germano Rigotto, enfrentamos o desafio de superar a aftosa e a desconfiança do mercado diante do foco ocorrido em 2000. Agora, assumo a secretaria bem organizada,

com o objetivo de continuar garantindo a sanidade animal e vegetal. Somente produzir, não basta. Precisamos produzir em quantidade e com qualidade para que possamos entrar em novos mercados, garantindo mais renda ao produtor e ao Estado.

**L&Q** :: O setor lácteo gaúcho vem enfrentando, nos últimos anos, um cenário de muita dificuldade no Rio Grande do Sul, onde diferentes segmentos do setor vêm buscando alternativas para superar essa fase. Quais são as ações que a SEAPI vem realizando e no sentido de reverter esse quadro?

**Odacir Klein** :: A SEAPI continua motivando os produtores a manterem seu rebanho com o melhor *status* sanitário possível, atendendo aos requisitos da legislação. Também fomentamos o consumo de leite por meio de ações junto à câmara setorial.

**L&Q** :: A adesão ao SISBI continua sendo uma das grandes aspirações das pequenas e médias indústrias de laticínios de modo a poder ampliar mercado e ganhar competitividade, gerando novos empregos e rendas para esses empreendimentos. Como a Secretaria está trabalhando para aumentar o número de empresas com o SISBI?

**Odacir Klein** :: O acesso ao SISBI depende de manifestação das empresas que estão sob Inspeção Estadual ou Municipal, que precisam fazer a devida solicitação junto à SEAPI da sua adesão ao SISBI.

Por sua vez, a SEAPI tem dado prioridade aos pedidos de agendamento de vistorias, auditorias de orientação ou de adesão no menor tempo possível, com o intuito de que essas empresas possam se adequar às exigências do SISBI.

**L&Q** :: Muitos produtores de leite terão dificuldade para implantar as exigências das Portarias nº 38 e nº 39, de 19 de abril de 2018, que estão em modo de Consulta Pública. A SEAPI pretende desenvolver alguma ação de apoio para auxiliar estes produtores a permanecerem no campo?

**Odacir Klein** :: A SEAPI poderá dar todo o suporte nas adequações que forem necessárias. Entretanto, os estabelecimentos industriais também devem assumir as responsabilidades cabíveis junto aos seus fornecedores de leite.

**L&Q** :: Hoje, 80% das pequenas e médias indústrias associadas à Apil/RS vendem seus produtos no mercado interno. Qual a importância das pequenas e médias indústrias para o setor lácteo do Rio Grande do Sul?

**Odacir Klein** :: As pequenas agroindústrias são importantes na medida em que estão localizadas em locais que muitas vezes não são alcançadas pelas grandes indústrias devido a questões de localização e, principalmente, escala reduzida de produção. Sendo assim, atendem pequenos produtores que necessitam de alternativas para escoar sua produção.

Portanto, além do incremento da atividade econômica, essas agroindústrias prestam um trabalho social, pois contribuem para a inclusão na atividade leiteira, única no meio rural que gera renda mensal para as famílias envolvidas.

**L&Q** :: Levando em consideração os aspectos ambientais e econômicos que o aproveitamento do soro de leite pode representar, o Estado trabalha na criação de uma regulamentação para a comercialização do soro entre as indústrias lácteas, levando em consideração os níveis de inspeção?

**Odacir Klein** :: A DIPOA/SEAPI possui uma Norma Interna que padroniza a obtenção e a expedição de soro de leite resfriado para que os estabelecimentos registrados no Serviço de Inspeção Estadual e integrados ao SISBI/SUASA possam comercializar o produto com empresas registradas no Serviço de Inspeção Federal.

**L&Q** :: Que tipo de providências a SEAPI, juntamente com o Governo do Estado, pretende adotar para mitigar os efeitos da greve dos caminhoneiros, sobretudo para os setores de proteína animal?

**Odacir Klein** :: O Estado permanece atento a todos os movimentos do setor, especialmente dos caminhoneiros. Estamos em contato direto com os setores de proteína animal, aves e ovos, suínos, pecuária de corte e pecuária leiteira, em especial.



# OZÔNIO: uma solução simples para pecuária leiteira e agroindústria

A tecnologia do ozônio já está presente em outros países há muito tempo e foi apresentada aos brasileiros na Expoleite de 2018 em Esteio, no RS.

O ozônio é mil vezes mais forte que o cloro e não prejudica o meio ambiente. O leite melhora sem o uso de produtos químicos.

Quando esses sanitizantes chegam à lagoa ou na estação acaba estragando a grande fortuna do agricultor que é o esterco, porque o material fica muito tóxico com o produto de limpeza e perde o valor.

O ozônio é 1,5 mil vezes mais poderoso do que o cloro e 1,1 mil vezes mais rápido e, além de tudo, não deixa resíduos pois ele se transforma novamente em oxigênio.

Além da redução do custo, que pode chegar a 90%, o produtor pode alcançar mais qualidade nos produtos. Se colocar o ozônio na câmara fria não haverá problemas com fungo e a qualidade do queijo melhora muito.



Ozônio no tratamento da ETA Nedel Citricultura.



Ozônio no tratamento da ETE Nedel Citricultura.



Ozônio no tratamento da ETE no Laticínio DIELAT.



Tratamento com ozônio na ETA do Laticínio Pomerano - São Lourenço do Sul - RS.



Distribuição exclusiva:



**OXIGÊNIO DA AMAZÔNIA**

(51)3026.7258 (51)9.9987.8734

[www.oxam.com.br](http://www.oxam.com.br)

Capa

## Em viagem técnica, associados e parceiros da Apil/RS visitam setor lácteo do Uruguai



Comitiva percorreu algumas cidades do país vizinho para conhecer tambos e laticínios e suas tecnologias.

Em busca de conhecimento além de nossas fronteiras, a Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS) organizou uma viagem técnica ao Uruguai, com coordenação e roteiro do Portal Lechero. Na comitiva, que partiu de Esteio no dia **27 de maio**, além de associados e parceiros da Apil/RS, também participaram da viagem a professora Neila Richards, da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), a engenheira de alimentos da Emater/RS-Ascar, Bruna Bresolin Roldan e a médica-veterinária da Secretaria de Agricultura do Estado, Mônica Dall'Asta.

O Uruguai produz cerca de 2 bilhões de litros de leite por ano, e aproximadamente 70% dessa produção é exportada. Esta vocação uruguaia para a exportação pode ser explicada pelo incentivo do governo e das entidades técnicas para a produção de uma matéria-prima com qualidade, onde a maior parte do rebanho de gado leiteiro do país é formada por animais da raça holandesa. O roteiro da viagem da Apil/RS procurou fazer uma imersão nesta

realidade e conhecer de perto o setor lácteo do país vizinho.

No dia **28 de maio**, o grupo iniciou as visitas pela empresa **INDÚSTRIA LÁCTEA TALAR** e sua Fazenda **FAROLUR**, localizada no Departamento de Maldonado. A Farolur dispõe de um dos mais modernos tambos do Uruguai, com 1.400 animais, sendo 800 em lactação, que passam por três salas de ordenha rotativas, produzindo 20 mil litros/dia, somados a 10 mil litros/dia de aquisição de terceiros. O soro de leite é reaproveitado como ingrediente





Chegada ao Uruguai – Punta del Este



Planta de processamento Indústria Láctea Talar



Tambo da Fazenda Farolur



Controle automatizado de ordenha na Fazenda Farolur

padronizador de palatibilidade/aroma na alimentação dos animais, evitando assim, oscilações na produção independente das trocas de silagem durante o ano.

O leite ordenhado é destinado a uma planta não convencional, com ambientes pressurizados, área de circulação e salas de apoio. Toda a tubulação fica na parte superior garantindo conforto térmico, diminuição de ruídos e facilidade na manutenção. Com certificações importantes como FSSC 22000, ISSO 9001, APPCC e também de garantia de isenção de glúten, a Talar produz sobremesas lácteas, queijos, queijos processados, achocolatado, doce de leite (*embalagem com design de diamante, destacando a popularidade do produto no país*), iogurte e há também desenvolvimento para leite fluído. Parte da produção é terceirizada para clientes como Danone.

De Maldonado o grupo partiu para a capital Montevideu, que abriga 1,8 milhões de habitantes dos 3,5 milhões de todo o país. Lá foram conhecer o **LABORATÓRIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY (LATU)**. Criado em 1965, a instituição pública não estatal tem o compromisso de impulsionar o desenvolvimento sustentável do país e inserir-se internacionalmente por meio de inovações e transferências de soluções de valores em serviços analíticos, garantia de qualidade, meteorológicos, promoção da cultura científica e empreendedora (publicações em revista científica própria) e também do desenvolvimento de plataformas tecnológicas. Ainda no LATU, o grupo conheceu a planta piloto de lácteos e alguns projetos de-

envolvidos ou em andamento como o uso de transglutaminase, nanofiltração, osmose reversa, filtração tangencial com o objetivo de separar a proteína presente no soro, além de um sistema de impregnação de sal a vácuo que reduz o tempo de salmoura nos picos de produção de 8 para 2 dias. O LATU conta com incentivo governamental, onde há um repasse de 0,3% de todo o imposto cobrado sobre produtos exportados, entre seus clientes brasileiros no segmento está a empresa Frimesa.

Para fechar o primeiro dia, a comitiva foi conferir a oferta de produtos



LATU sendo apresentado à comitiva da Apil/RS



Grupo em visita ao LATU



Sistema de ordenha rotativa "Carrossel – Estancias del Lago



Estancias del Lago



Grupo reunido em frente à fábrica de leite em pó da Estância del Lago



Hipermercado Tienda Inglesa

lácteos no **HIPERMERCADO TIENDA INGLESA**, em Montevideo. Segundo o presidente da Apil/RS, Wladimir Dall' Bosco, a experiência de variedades de produtos e marcas revela "a paixão pela atividade leiteira que faz o país carregar a tradição de trabalhar no setor agroindustrial de produção de leite, queijos e outros derivados".

No **dia 29 de maio**, a comitiva seguiu para o Departamento de Durazno onde visitou a gigante **ESTANCIAS DEL LAGO**, com 37 mil hectares de estrutura sustentável e 23 estábulos para 736 vacas, sendo três deles para as crias de 0 a 5 meses (até ganharem 120kg). Com

seus 15,6 mil animais e destes 13 mil em lactação, a empresa tem o posto de maior tambo do Uruguai contando com cinco salas de ordenha rotativas e uma auxiliar (hospital). O gado é integralmente confinado e ordenhado três vezes ao dia, atingindo produção de 450 mil litros/dia (20 mil toneladas/ano de leite em pó da marca Mag-nalat). Média de 33 litros de leite/dia/animal.

São seis os tanques de armazenamento onde a estocagem é limitada por no máximo quatro ou cinco horas. A planta conta com dois evaporadores que funcionam de forma alternada para garantir a higienização a cada 18 horas; já o secador é limpo uma vez por semana. A grandiosidade da estrutura está ligada estritamente ao grande compromisso na promoção de sustentabilidade. Um exemplo disso é o aproveitamento dos efluentes que chega a 50%, após seu tratamento para fertirrigação. Sendo que os outros 50%

(parte sólida) são adicionados na cama das vacas. Há também reaproveitamento do combustível gerado pelo gás metano produzido durante a biodigestão anaeróbica. A Estancias del Lago está certificada pela ISO 9000, FSSC 22000, APPCC, e conta com os selos Hala e Kosher. Os principais clientes brasileiros, são: Nestlé, Tangará, Danone, Itambé, Piracanjuba.

O dia encerrou com uma visita ao **LA FELICIANA**, um pequeno laticínio com produção de 5 mil litros/dia. Com custo convertido e aproximado de R\$ 1,06/L, e teor de gordura entre 3,6 a 4%, a pequena propriedade adquire de terceiros todo o leite utilizado na produção de queijo parmesão, danbo, muçarela, magro com ou sem sal, com des-



Comitiva da Apil/RS no Laticínio La Feliciano





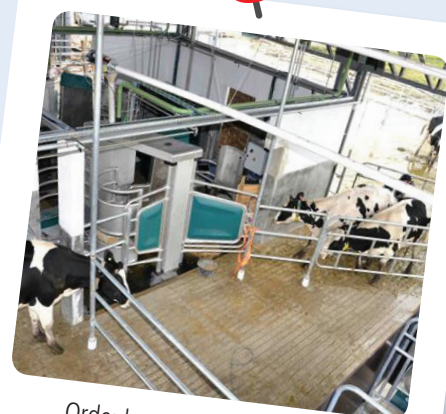
Queijo produzido no Laticínio La Feliciana

taque para o queijo *colonia*, *emmental*, além de doce de leite, iogurte e queijo de cabra com belas olhaduras (um dos mais difíceis de produzir).

No dia 30 de maio, já no Departamento de Colonia, as atividades começaram com um visita à **COOPERATIVA LÁCTEA DE CARMELO (CALCAR)**. Fundada em 1956 por um grupo de produtores de leite. A cooperativa processa entre 140 a 220 mil litros de leite/dia e produz queijos, iogurtes, doce de leite, sobremesas lácteas, leite UHT e ultrapasteurizado (meia-vida, com validade de 30 dias sob refrigeração). A coleta da matéria-prima é feita diariamente e a rota mais longa é percorrida em até 6 horas. Conta com 70 cooperados, sendo que cada um deles possui um plantel que varia de 20 a 180 vacas. A maior parte do consumo de leite no Uruguai é pasteurizado, sendo que apenas a Conaprole e a Calcar produzem o tipo UHT. No processo UHT o leite deve ficar em estocagem num período de até 8 horas, caso contrário, deve ser padronizado e pasteurizado. Não há adição de estabilizantes e a produção diária de leite UHT varia entre 90 mil e 120 mil litros/dia (inverno/primavera). Existe um planejamento de implementação de leite zero lactose em sua linha de produção e instalação de

planta de secagem para produção de leite em pó. A Calcar exporta para o Brasil principalmente queijos semiduros.

Dando sequência ao roteiro de visitas, a comitiva foi conhecer o **INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGACIÓN AGROPECUARIA (INIA)**. Semelhante à Embrapa no Brasil, o INIA tem financiamento proveniente de imposto adicional de 0,004% cobrado do produtor sobre o leite. Uma parte é aportada pelo governo e as pesquisas são priorizadas pela comunidade. Para os próximos cinco anos o INIA tem alguns projetos em andamento, como o desenvolvimento de sistema de alta produção com baixo custo (utilizando forragem); sistemas mais atrativos, principalmente para os jovens, objetivando mantê-los no campo, por meio da utilização de ferramentas adequadas ao avanço tecnológico, além de manter projetos para reduzir os impactos sobre o meio-ambiente (principalmente sobre o solo e a água). Há aproximadamente 35 mil tambos robotizados pelo mundo, entretanto, apenas 500 são de sistema pastoril. O INIA foi o primeiro tambo do Uruguai a utilizar sistema voluntário de ordenha robotizada.



Ordenha robotizada no INIA



Queijo *colonia* – La Magnolia

No dia 31 de maio, o grupo visitou a **LA MAGNOLIA**, empresa familiar fundada em 1984 e que está em sua terceira geração. A indústria iniciou suas atividades com 600 litros/dia e hoje seu processamento atinge 30 mil litros/dia, destinados à produção de queijos como *sbrinz*, *colonia*, sardo, parmesão e muçarela, manteiga, iogurte, bebidas lácteas e seu famoso doce de leite. Dos 30 mil litros/dia, 5 mil litros são de dois tambos próprios, demais vêm de 16 tambos terceiros localizados num raio de até 40 km de distância do laticínio. A proteína do leite recebido varia entre 3 a 4%. Para a produção de queijo *colonia* são utilizadas culturas mesófilas e formadoras de gás que não alteram o sabor, como as propiônicas geralmente encontradas no Brasil. O rendimento é de 8 litros para 1 kg de queijo. Chamou atenção a utilização de ozônio nas câmaras de maturação.

Seguindo o roteiro, outro laticínio visitado foi o **MOBARI**, também em Colonia. Pequeno e acolhedor, o laticínio conta com um volume de 3,5 mil litros de leite/dia (capacidade para 10 mil litros) para uma produção de queijo *caccio cavallo*, muçarela em barra, bola e pérolas (de alta umidade), com destaque para o queijo danbo; ganhador de medalha de ouro no último concurso uruguaio de queijos. Juan Haller, pro-



Armazenamento de queijo *caccio cavallo* do laticínio Mobarí

prietário do Laticínio, exerce também a presidência da Asociación Uruguaya de Pymes Lácteas (AUPYL). Na sequência o grupo visitou a indústria **EL PIAMONTÉS**, que processa entre 12 e 13 mil litros de leite/dia, onde todas as câmaras são ozonizadas. Os queijos produzidos são queijo *colonia*, muçarela, ricota e queijo *parrillero* (tipo provolone para fazer na chapa).

Para conhecer mais sobre o processamento de leite de cabra e ovelha, o grupo visitou a **LA VIGNA**. A estrutura tem certificação por ser inteiramente orgânica. Dessa forma, não há produção de queijos durante todo o ano, pois se respeita o ciclo natural de reprodução dos animais. Em épocas produtivas, há fabricação de queijos frescos (com leite pasteurizado) e com maturação superior a 30 dias (com leite cru). A La Vigna produz queijos mistos com leite de cabra e ovelha, e puros (*fetta*, *pecorino* e parmesão). Além do laticínio, a belíssima fazenda conta com atividades de turismo rural (pousada e restaurante).

Finalizando o roteiro pelo Uruguai, a última empresa visitada foi a **ESCUELA SUPERIOR DE LECHERIA**, em Nueva Helvecia, pertencente ao Departamento de Colonia. Fundada em 1930, a Escuela forma técnicos laticí-



Sala de processamento de queijos da El Piamontés



Degustação de produtos e almoço na La Vigna



Dall' Bosco com o Presidente da AUPYL

nistas, recebendo estudantes de toda a América Latina, principalmente da Venezuela, Colômbia e Cuba. A localização, no Departamento de Colonia, se deu pelo fato de a produção de queijos no Uruguai ter iniciado naquela região com a vinda de imigrantes suíços. É uma das três principais escolas técnicas da América Latina, sendo que as outras duas estão em Juiz de Fora (MG) e Córdoba (Argentina). Os estudantes participam de todo o processo, desde a ordenha até a fabricação dos produtos lácteos.

A viagem da comitiva da Apil/RS ao Uruguai foi encerrada com um jantar no Hotel Nirvana. Na ocasião, os associados e parceiros da Apil/RS contaram com a presença dos diretores da AUPYL, Juan Haller, Michael Sonderegger e Nelia Brassetti; da Escuela Superior de Lecheria, Roberto Betancur e do Portal Lechero, Cecilia Agradi, que acompanhou o grupo em toda a viagem pelo Uruguai.



Representantes da Apil/RS, AUPYL e Portal Lechero no jantar



## DEPOIMENTOS

A seguir apresentamos depoimentos de alguns integrantes da comitiva e aproveitamos para agradecer a participação dos laticínios associados Bio, Domilac, Boavistense, Baky, Friolack, Kiformaggio, Nova Alemanha, Pomerano, Primo, Santo Cristo, São Luis, Sarandi; dos representantes da Secretaria da Agricultura, Emater e Universidade Federal de Santa Maria; bem como dos sócios parceiros Builder, Granotec/Granolab e Mattos Representações. Que venha a próxima viagem!

Podemos ver que o setor lácteo do Rio Grande do Sul se assemelha com o setor lácteo uruguaio em relação a estrutura das indústrias: estrutura física, volume processado, implementação de Boas Práticas de Fabricação e divisão entre grandes e médias indústrias e agroindústrias familiares (produção artesanal). Porém, em relação a produção de leite, temos diferenças como: os produtores de leite uruguaio produzem um volume maior por dia, as rotas de coletas são mais curtas e o leite possui um ótimo percentual de gordura e proteína. O Uruguai também se diferencia por possuir uma legislação própria para a produção de queijos artesanais, enquanto no Brasil as discussões a esse respeito ainda não culminaram com uma legislação própria para este tipo de produção.

**Bruna Bresolin Roldan**

Engenheira de alimentos da Emater/RS

Sanidade, genética e qualidade, foram estas as palavras de ordem que mais escutamos nessa visita técnica. A fidelização dos produtores, a preocupação com a qualidade da matéria-prima nos quesitos proteína e gordura foram mencionados constantemente durante a visita. Muitos produtos são reduzidos em ingredientes/aditivos,

como por exemplo, o leite UHT que não é adicionado de estabilizante de proteína por não ser necessário. O tempo entre a coleta na propriedade rural e a transformação na indústria não ultrapassa 10 horas, sendo isto extremamente importante na manutenção da integridade da matéria-prima. Em muitas coisas somos melhores que eles, mas em outras... precisamos aplicar! Porque saber onde começa a qualidade do leite, já sabemos!

**Dra. Neila Richards**

Professora da Universidade Federal de Santa Maria

Esta viagem nos proporcionou muito conhecimento sobre toda a cadeia produtiva de lácteos. O Uruguai é um país que produz seu leite voltado principalmente para a exportação e, por isso, se especializou e qualificou a produção no campo, apresentando hoje uma qualidade invejável na matéria-prima. Mas também tem dificuldades semelhantes às nossas aqui do Brasil, que é a sucessão familiar nas propriedades. Nota-se uma preocupação deles em facilitar o trabalho e qualidade de vida das famílias produtoras e o caminho inevitável é o da gestão empresarial de cada propriedade, mesmo que continue sendo familiar.

**Humberto Brustolin**

Diretor do Laticínio Kiformaggio

Para nós, da Nova Alemanha, a viagem ao Uruguai servirá como inspiração para criação de novos produtos. Chamou-nos a atenção o profissionalismo do produtor de leite bem como a qualidade da matéria-prima daquele país, onde há facilidade na captação de leite, em função da concentração da produção e principalmente pela geografia privilegiada, o que torna a captação mais eficiente.

**Rodrigo Staudt**

Diretor do Laticínio Nova Alemanha

Buscar a especialização é uma exigência do mercado mundial nos dias de hoje. Para garantir um espaço nesse competitivo mercado é necessário sempre acompanhar as novas tecnologias que o setor oferece. O Uruguai é um país reconhecido pela produção de leite com qualidade, assim como vários produtos lácteos. Por isso, a importância de conhecer essa realidade de perto foi de enorme valia para todos que estiveram nesta viagem técnica. Certamente o conhecimento adquirido e as experiências vivenciadas no país vizinho irão colaborar bastante para o desenvolvimento das indústrias gaúchas tornando-as ainda competitivas.

**Iran Gustavo Matos**

Mattos Representações

Uma viagem técnica é sempre uma busca por conhecimentos e ao mesmo tempo, serve de avaliação do nível operacional que estamos. E a viagem ao Uruguai mostrou isso. Percebemos que as estruturas das empresas são semelhantes as nossas, existindo plantas tradicionais convivendo com plantas modernas. Mas o que mais me chamou a atenção foi a perspectiva que as empresas têm por buscar um mercado externo, já que a capacidade de produção é maior que o mercado interno pode absorver. Essa perspectiva está apoiada num claro posicionamento do governo de apoiar, pesquisar e incentivar a indústria na busca por qualificação e produtividade, assim como melhorar a atratividade e as condições de trabalho da atividade primária ligada à produção do leite. O alinhamento desse projeto comum entre governo e iniciativa privada contribui para que o Uruguai ganhe destaque internacional na qualidade dos produtos lácteos que fornece.

**Eng. Fábio André Viecili**

Diretor da Builder Indústria e Comércio Ltda. 🏠

## Revestimento de Piso para Indústria Alimentícia



**URETOP® é um revestimento monolítico e impermeável para pisos industriais à base de uretano e cimento, que protege a superfície frente aos ataques químicos de ácidos orgânicos e inorgânicos, álcalis e sais, as ações físicas de desgaste superficial como impacto e abrasão, assim como é resistente ao choque térmico causado pela limpeza e higienização.**



- ✓ Impermeável;
- ✓ Facilita a limpeza e assepsia;
- ✓ Alta resistência à abrasão;
- ✓ Resistente aos agentes de higienização.

- ✓ Resistente a substâncias ácidas orgânicas;
- ✓ Resistente à substâncias ácidas inorgânicas;
- ✓ Pode receber água a até 80°C;
- ✓ Antiderrapante.



- ✓ Acabamento fosco;
- ✓ Excelente resistência ao impacto;
- ✓ Liberação de trabalho em até 12 hs;
- ✓ Temperatura de serviço de – 40°C até 110°C.

**Builder®**  
A SUA SOLUÇÃO EM QUÍMICOS  
PARA CONSTRUÇÃO

[www.builder.ind.br](http://www.builder.ind.br)  
[vendas@builder.ind.br](mailto:vendas@builder.ind.br)  
[51] 3471.1289



# Qualidade do leite:

## Rio Grande do Sul X Uruguai



**O** Uruguai possui uma população de 3.465.265 habitantes, menor que a população de Porto Alegre e sua região metropolitana, que é de 4.405.769 habitantes. Possui também, menor extensão territorial, 176.215 Km<sup>2</sup> contra 281.748 km<sup>2</sup> do Rio Grande do Sul (RS).

De acordo com a EMATER, por meio de seu Relatório Socioeconômico da Cadeia Produtiva do Leite no RS, estima-se que o RS possua 1.309.259 vacas em lactação, distribuídas em 173.706 propriedades rurais, em 491 municípios do estado, produzindo 4.473.483.610 litros de

leite por ano, com uma média de 9 milhões de litros por município produtor. Dados oficiais do Uruguai mostram que a produção comercial do país é de aproximadamente 2.182.000.000 litros, provenientes de 3.919 estabelecimentos leiteiros, com um total de

783.000 animais em lactação. Cerca de 90% desta produção é absorvida por grandes indústrias como a Conaprole, Indulacsa e Calcar.

A diferença na qualidade da matéria-prima entre os países começa pelo investimento constante que o Uruguai tem feito na sanidade e genética de seus animais, pois sabe que não há nada mais determinante para a quantidade e a composição do leite do que a genética, determinando a produção máxima por animal. Realizam pesquisas para melhorar componentes específicos como a gordura e a proteína, e, além dos componentes do leite, características físicas também são melhoradas, como ligamentos fortes, conformação de ancas, tetos e esfíncteres, sendo esses fatores responsáveis pela boa forma física do animal, auxiliando ainda na produção e longevidade produtiva das vacas.

O Uruguai exporta mais de 70% de sua produção de lácteos (leite em pó, queijos, manteiga e derivados) para 65 países, entre eles, o Brasil. No RS, 99% da produção de leite e derivados é destinada ao mercado interno.

Uma única empresa uruguaia de leite em pó (Magnalat), com produção diária de 450 mil litros de leite, com 15,6 mil vacas estabuladas, e destas, 13 mil em ordenha, produz anualmente 20 mil toneladas de leite em pó.

---

**O tempo entre a ordenha e o processo de transformação é um dos trunfos do Uruguai. Na coleta do leite (propriedade-indústria), o tempo mais longo é de 6,5 horas, e o início do processo de transformação do leite cru é de, no máximo, 10 horas.**

---

O tempo de processo de transformação entre a ordenha e o produto final é de menos de seis horas.

Aliás, o tempo entre a ordenha e o processo de transformação é mais um dos trunfos que o Uruguai tem. Na coleta do leite (propriedade-indústria), o tempo mais longo é de 6,5 horas, e o início do processo de transformação do leite cru é de, no máximo, 10 horas. A relação entre o produtor e a indústria processadora não é conflituosa como aqui no Brasil. Não há desconfiança mútua, falta de transparência/fidelização. Os produtores, quando descontentes com o preço pago ou algum outro problema, avisam a indústria que irão entregar o leite para outra empresa. As empresas mantêm um diálogo constante e entram em acordo com relação a produtores e produtos. Todas têm como foco a qualidade e o curto prazo de processo. No Brasil, é comum mais de uma empresa captar leite na mesma rota, gerando um ambiente de forte concorrência, embora isto deveria estimular, por parte da indústria, iniciativas para preservar os seus produtores.

No Brasil, há uma frase recorrente: “Leite é tudo igual”, significando, via de regra, que a maneira pela qual o leite é produzido não tem grande importância para o fornecedor, resultando em baixa razão para a fidelização, ou seja, os próprios fundamentos de mercado empurram o setor para um relacionamento mais oportunista do que cooperativo e, nesse cenário, em que há baixa colaboração entre as partes, a variável que realmente importa é o preço recebido a cada mês. Por parte dos produtores, há o seguinte pensamento: “Para que seguir as recomendações do laticínio se nada garante que daqui a alguns meses as diretrizes continuarão as mesmas?”; e por parte das indústrias: “Para que investir muito em um produtor se nada garante que daqui há alguns meses ele continuará fornecendo leite para a empresa?”.

A cadeia leiteira brasileira precisa superar um de seus maiores problemas que é a eficiência produtiva. Lembrando que alta produtividade não é exclusividade de confinamentos, ou seja, o pasto oriundo de pastagens de alta produtividade, consumido pela vaca eficientemente e bem



**Neila Richards**

Professora da Universidade Federal de Santa Maria. Especialista em Tecnologia de Leite e Derivados, atuando principalmente nas áreas de análise sensorial, leite, análises físico-químicas e desenvolvimento de produtos lácteos especiais.

manejado, assegurando sua alta qualidade, é o alimento mais completo e barato que se pode oferecer ao animal. Vários fatores estão envolvidos na eficiência produtiva, entre eles gestão e escala de produção, mas o início está no campo, ou seja, melhorando a sanidade, a genética, e alta produtividade por hectare, por animal e por pessoas, consequentemente haverá melhora na qualidade da matéria-prima e maior retorno sobre o investimento. Mais produção com menos custos e melhores índices de qualidade são metas desejadas pela grande maioria dos produtores, laticínios e empresas do setor lácteo.

Os produtores brasileiros precisam parar de colocar a culpa dos problemas nas importações de leite.

Realmente este não é o problema. Em alguns casos, a importação acontece porque não há a qualidade necessária para a elaboração de alguns produtos. Um exemplo seria o leite em pó, para o qual o teor de proteína estabelecido internacionalmente é de, no mínimo, 34%, e a maioria dos leites no mercado tem teor entre 28 e 32%.

No que se refere à qualidade do leite uruguaio, 82% está de acordo com o padrão internacional de ter menos de 400 mil CS/mL, e menos de 100 mil UFC/mL. Vacas da raça Holandesa constituem o maior plantel do Uruguai, apresentando, em média, 3,4 a 3,6% de proteína e de 3,8 a 4,5% de gordura.

O Brasil tem um enorme potencial para ser exportador. Grandes avanços já foram conquistados, principalmente com a Lei do Leite (Lei nº 14.835, de 06/01/2016), porém, há uma má gestão da atividade, falta profissionalização dos produtores de leite. Percebe-se um certo abandono da atividade no campo e dificuldades na sucessão rural. Como a qualidade deve ser vista como mais um processo dentro do sistema de produção de leite, que será melhorado assim como toda a propriedade. Quando o produtor passar a ver sua produção de leite como um negócio, e que produzir leite com qualidade e faz parte de um negócio bem-sucedido, ganhará a indústria, o produtor e, principalmente, os consumidores. 📌



Imagem da produção de queijo de um laticínio uruguaio, obtida durante a viagem técnica realizada pela Apil/RS em maio deste ano.



# Apil/RS realiza programação intensa na **Envase Brasil**

Associados da entidade divulgaram seus produtos e participaram de diferentes programações com clientes, fornecedores e parceiros.

A programação da Apil/RS na Envase Brasil foi repleta de atividades durante os três dias do evento, que aconteceu de 24 a 27 de abril, no Centro de Eventos, em Bento Gonçalves. Ao longo da Feira, os diretores e associados da entidade tiveram oportunidade de entrar em contato com clientes, parceiros e fornecedores, além de realizar uma mostra e degustação de queijos para visitantes, parceiros e expositores.

## HOMENAGEM

Na cerimônia de abertura da Envase Brasil, realizada no dia 25 de abril, o presidente da Feira, Vicente Puerta, homenageou 20 parceiros com a entrega de um quadro comemorativo aos 20 anos do evento. Entre os agraciados estava a Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do RS (Apil/RS), homenageada por meio de seu presidente Wladimir Dall’Bosco, que ressaltou a importância das pequenas indústrias e a parceria com a Envase Brasil. “De tudo o que produzimos, 60% é exportado para outros estados. Nossa qualidade é incomparável e aqui estamos construindo importantes parcerias e realizando excelentes negócios. Este é o nosso terceiro ano no evento”, enfatizou.

## VISITA TÉCNICA

Os associados da Apil/RS também aproveitaram a ida à Serra Gaúcha para visitar a nova fábrica da Água Inox, em Garibaldi. O grupo participou de um almoço oferecido pelos diretores da empresa e depois foram convidados a conhecer as novidades em equipamentos para as indústrias de laticínios, especialmente para as queijarias.



Visita técnica



Reunião de associados

FOTO: EMERSON ALVES

## REUNIÃO DE ASSOCIADOS

Ainda durante a programação da Envase, foi realizada a tradicional reunião mensal dos associados da Apil/RS, no auditório do Centro de Eventos. Durante o encontro foram tratados os aspectos que estão afetando o setor lácteo, além de apresentações de proposta de assistência técnica gerenciada para produtores de leite e as vantagens do mercado livre de energia, entre outros assuntos.

A reunião também contou com a presença do presidente da Envase Brasil, Vicente Puerta, que assinalou a importância da parceria dos organizadores da feira com os associados da Apil/RS.

Ainda durante o encontro, Evandro Seben Braido, representante da Ludfor Consultoria em Energia, apresentou as diferenças entre o mercado cativo e o mercado livre de energia, assim como as vantagens que envolvem o mercado livre de energia.

Logo em seguida, foi a vez de Diorgenes Albring, da Cia do Leite, apresentar uma proposta de gestão e assistência técnica para produtores de leite ligados aos laticínios associados da Apil/RS.

Já Maíra Magalhães, da Cap-Lab, proferiu uma palestra sobre o RIISPOA, abordando as principais mudanças para os lácteos.

A Cap-Lab é fornecedora da mais variada linha de produtos e equipamentos para laboratórios físico-químico e microbiológico.

Representantes de empresas parceiras da Apil/RS também estiveram presentes na reunião. Eles falaram sobre as novidades desenvolvidas por Botânica EPIs, LC Bolonha, Fermentech, Qualiterme, Delgo, Água Inox, Orvelup, Rota Inox, Cap-Lab e Separatori.

## QUEIJOS & CIA

Uma nova edição do Queijos e Cia foi realizada durante a Envase Brasil. O projeto Queijos & Cia, criado pela Apil/RS há seis anos, se tornou uma das grandes atrações da Feira, onde os queijos dos associados são demonstrados e degustados, sempre com uma companhia especial, que desta vez foi a cerveja artesanal. Várias marcas de cervejarias do estado foram oferecidas para harmonizar com os diferentes tipos de queijos oferecidos pelos associados da Apil/RS.

## AGRADECIMENTO

A grandeza e representatividade da Apil/RS está diretamente relacionada à participação e ao comprometimento dos seus associados e parceiros. Por isso agradecemos a todos que visitaram o estande da Apil/RS e participaram das atividades. De modo especial, agradecemos aos laticínios associados Dalaio, Domilac, Friolack, Frizzo, Kiformaggio, Mandaká, Nova Alemanha e Steffenon que fizeram as doações dos produtos degustados durante o evento. 🍷



A Apil/RS esteve presente na Envase Brasil e recebeu quadro comemorativo dos diretores do evento.

FOTO: MARIA REGINA



FOTO: AUGUSTO TOMASI



FOTO: AUGUSTO TOMASIVENASE BRASIL



BRASIL  
**envase**  
13ª EDIÇÃO 24 A 27  
ABRIL DE 2018  
PARQUE DE EVENTOS  
BENTO GONÇALVES • RS  
Dos 14h às 21h • Próximo aos maiores de 16 anos



# I Encontro de Produtores Apil/RS

Entidade reuniu dezenas de produtores durante a Expoleite/Fenasul 2018, realizada de 14 a 20 de maio, no Parque Assis Brasil, em Esteio, que participaram de diferentes atividades promovidas pela Apil/RS.

No dia 17 de maio, logo pela manhã, na pista de julgamento, técnicos da Associação dos Criadores de Gado Holandês do Rio Grande do Sul (Gadolando) realizaram dinâmicas sobre as características da raça holandesa para dezenas de produtores presentes no local. Na ocasião, os médicos-veterinários, Lucas Tomazi e Rubimar Franco, ambos técnicos da Gadolando, transmitiram informações importantes sobre as características da raça e ainda esclareceram algumas dúvidas dos produtores.

No período da tarde, ocorreu o I Encontro de Produtores de Leite Apil/RS, no Auditório do Centro Administrativo do Parque Assis Brasil. Na pauta, atualizações sobre as normativas técnicas e os benefícios do uso do ozônio na atividade leiteira. Para falar sobre esses assuntos estavam presentes Cassiele do Nascimento, que tratou sobre a atualização da IN 62, além da médica-veterinária Diana M. Tolotti, a produtora de leite Irdes Simon e o especialista Ivanildo Lins, que palestraram sobre a utilização e aplicação do ozônio.

Laticínios associados da Apil/RS propiciaram que dezenas de produtores de leite acompanhassem a dinâmica conduzida pelos técnicos da Gadolando.

A química industrial Cassiele do Nascimento repassou aos produtores presentes os pontos que mais geraram discussões nas Análises da Consulta Pública para atualização da Instrução Normativa (IN) nº 62/2011 do Ministério da Agricultura. Por exemplo, a importância do cumprimento da manutenção da temperatura de 4 °C na propriedade para a chegada do leite na plataforma do laticínio com, no máximo, 7 °C; padrões de qualidade do leite, principalmente para contagem de células somáticas (CCS) e contagem padrão em placas (CPP); a exigência para as indústrias de laticínios referente à questão da qualificação dos forne-

cedores da matéria-prima (leite), que exigirá melhor organização ambiental nas propriedades. Para Cassiele, os avanços na qualidade higiênico-sanitária na propriedade rural é imprescindível para o atendimento desta normativa. A química destaca ainda que as exigências e as dificuldades existem tanto para os laticínios quanto para os produtores de leite, e que os laços entre a indústria e o produtor precisam ser estreitados para que juntos atinjam o objetivo principal desta Normativa que é qualidade resultando em saúde pública. “Afinal, todos queremos encontrar no mercado um produto de excelente qualidade”, enfatiza Cassiele.



FOTOS: EMERSON ALVES

O produtor de leite de Santo Cristo, Milton Paulo Vitor, fornecedor do Laticínio Doceoli, trabalha com a sua família há 25 anos na atividade leiteira e não esconde sua preocupação com as novas exigências. “Estamos carentes de informações objetivas. Além de problemas crônicos que temos, como a mastite nas vacas e os preços defasados, ainda temos que correr atrás de informações para acompanhar essas mudanças”, afirma Paulo Vitor.

A opinião de Paulo Vitor é compartilhada por um grupo de produtoras de leite fornecedoras do Laticínio Friolack, que participaram do encontro. “Não é de hoje que enfrentamos grandes problemas com essas normativas. Demora muito pra gente ficar por dentro e conseguir se adequar; tem sido nossa principal dificuldade no momento, além das coisas do dia a dia”, afirmou a produtora Sheila Vanusa Appel, de Chapada. O grupo



ainda era formado pelas produtoras Iara Schwantes (Chapada), Rosane Giacobbo Penz e Fabia Benvenuti (de Tamandaré).

Já o produtor Marcelo Panzenhagem, de Nova Boavista, afirmou que o único lugar no qual ouviu falar sobre as alterações nas normativas foi no Encontro de Produtores promovido pela Apil/RS. “Essas informações

foram muito importantes, mas precisamos de mais orientações. Espero que essas exigências venham para acrescentar na nossa atividade e contribuam para o melhoramento do leite, desde o produtor até a indústria”, disse. Panzenhagem é proprietário de 50 vacas, das quais 35 estão em lactação, e fornece leite para o Laticínio Boavistense.

## ENTENDA O QUE ESTÁ EM CONSULTA PÚBLICA

coordenado pelo SINDILAT, para debater a proposta de atualização da IN 62, Regulamento Técnico de Produção, Identidade e Qualidade do Leite tipo A; Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado; Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado e o Regulamento Técnico da Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel, para leite de vaca. A química industrial Cassiele do Nascimento e o vice-presidente da Apil/RS, Délcio Giacomini, diretor da Laticínio Friolack, representaram a Apil/RS na reunião, levando também sugestões para a alteração. Dentre as principais sugestões apresentadas para a alteração das portarias, Cassiele destaca a temperatura esta-

belecida para o recebimento do leite na plataforma, os parâmetros de qualidade do leite nas propriedades e também o gerenciamento das propriedades leiteiras por parte das indústrias. “Para tal, é preciso levar em consideração as peculiaridades que cada indústria sofre como, por exemplo, a precariedade das estradas e dificuldades enfrentadas por produtores de baixo volume, até mesmo quanto ao fornecimento de energia elétrica em algumas propriedades”, ponderou a química. Também participaram desse encontro representantes técnicos das indústrias do RS e SC, da Emater, da Secretaria do Desenvolvimento Rural (SDR), Ocergs, Fetag, Farsul, Famurs, Fiscais da SEAPI, RBQL do RS, Sarle/UPF e Univates.



Cassiele do Nascimento, química industrial, detalhou a atualização da IN 62 durante o evento.

No dia 16 de maio foi realizado um encontro na Universidade de Passo Fundo (UPF), com técnicos do setor lácteo gaúcho,





Produtores acompanharam com atenção as informações sobre as alterações na IN 62.

A produtora Irdes Simon, de Carlos Barbosa, utiliza o ozônio com excelentes resultados na propriedade da família, que iniciou o uso da 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 produtos de limpeza, melhorou a qualidade do nosso leite”, revela Irdes.

A produtora também comemorou a eliminação de outro problema que tinham em sua propriedade, os resíduos encontrados na água após a limpeza das ordenhadeiras. “Essa água ia direto para as esterqueiras que usávamos na irrigação da plantação de milho. Como tinha muito produto de limpeza, acabava matando a lavoura. Hoje esse problema não existe mais”, lembra a produtora. 📌

Produtora de leite Irdes Simon falou sobre o uso do ozônio em sua propriedade.



Muitos produtores acabam sabendo das atualizações nas normativas por meio de informações repassadas pelos próprios técnicos dos laticínios. Esse é o caso do produtor Marco Misael Philippsen, de Santa Rosa, que fornece cerca de 700 litros/dia para o Laticínio Tchê Milk de Santo Cristo. “Estamos, sempre que possível, nos atualizando para garantir a qualidade do leite, mas a maioria das informações chegam até nós pelos técnicos da empresa”, revela Philippsen. O produtor, que participou do encontro em Esteio, revela que uma das suas grandes preocupações é com a questão das células somáticas. “Sei que vai ter mudanças na contagem das células somáticas, mas ainda não tenho a informação correta e definitiva”, destaca.

### ESPECIALISTA DESTACA USO DO OZÔNIO NO SETOR LÁCTEO

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

A palestra sobre a utilização do ozônio na pecuária leiteira também despertou muito interesse de todos que participaram do evento realizado no Auditório do Centro Administrativo do Parque Assis Brasil. O especialista em ozônio, Ivanildo Lins, explicou que o gás ozônio é um excelente bactericida, fungicida e viricida, e vem sendo utilizado com sucesso na conservação de frutas, vegetais, peixes e nas propriedades dos produtores de leite e indústrias de laticínios do RS.

## Analistas projetam segundo semestre de ajustes para o mercado lácteo

Greve dos caminhoneiros agravou o cenário de oferta restrita, mas consumo pode dar sinais de recuperação nos próximos meses.

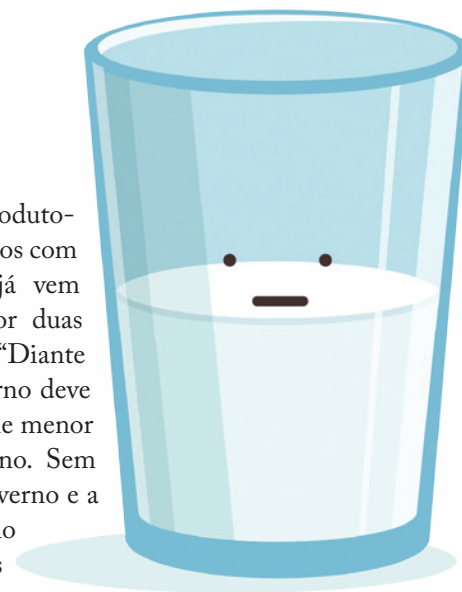
Apesar dos incontáveis fatores que influenciam o mercado lácteo brasileiro, muito do cenário que estamos atravessando em 2018 está relacionado à oferta restrita, é o que afirmam os analistas. No entanto, para entender melhor o momento atual que atravessa o mercado interno é necessário voltarmos um pouco no tempo e analisar o que aconteceu no setor em 2017.

Segundo os pesquisadores do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), o consumo foi o grande vilão do mercado lácteo no ano passado, sendo o principal influenciador das precificações no campo e forçando a queda nos preços. Esse comportamento dos preços foram ainda mais agravados no segundo semestre de 2017, com a demanda enfraquecida e a oferta elevada.

“O ano de 2016 já foi difícil e o de 2017 foi pior ainda, especialmente o segundo semestre. Com isso, o produtor ficou descapitalizado, sem conseguir tocar a atividade num ritmo de crescimento. Todo esse cenário ruim do ano passado influenciou muito no que vem acontecendo em 2018. Produção em queda e muitos produtores saindo da atividade, especialmente no Sul do Brasil”, destaca a pesquisadora do Cepea, Natália Grigol.

Para os pesquisadores do Cepea, a baixa oferta que atravessa o mercado interno no primeiro semestre de 2018 também está relacionada a um fator es-

trutural, em que os produtores estão desestimulados com uma atividade que já vem sendo prejudicada por duas safras consecutivas. “Diante disso, o mercado interno deve contar com um volume menor de produção neste ano. Sem falar na entrada do inverno e a entressafra, período no qual reduz ainda mais a disponibilidade de leite no campo”, afirma a especialista do Cepea.



### COMPORTAMENTO DOS PREÇOS NO PRIMEIRO SEMESTRE

Confirmando as expectativas dos analistas, o preço pago ao produtor em maio (pelo leite captado em abril) subiu pelo quarto mês consecutivo, tendo sido a maior alta desde o início desses aumentos em fevereiro. Nesse último, o leite ao produtor fechou a R\$ 1,37. Já a “média Brasil” (que inclui BA, GO, MG, SP, PR, SC e RS) líquida foi de R\$ 1,2545/l, altas de 8,4% frente ao mês anterior e de 24,2% no acumulado parcial deste ano.

Os especialistas destacam que essas altas nos preços também refletem o período de entressafra na pecuária leiteira, com redução de 1,46% no ICAP-L (Índice de Captação de Leite) de abril em relação a março/18, acumulando queda de 11,6% em 2018. Com exceção do Paraná, que registrou estabilidade na variação mensal (0,6%), todos os demais estados sinalizaram queda na captação. O recuo no volume de leite

FOTO: DIVULGAÇÃO/CEPEA



**NATALIA GRIGOL**  
Pesquisadora do CEPEA

“O consumo depende muito da estabilidade de poder de compra do brasileiro e essa estabilidade está muito abalada”



captado em maio foi menos expressivo comparado ao mês anterior, devido aos altos patamares de preços atingidos nos últimos meses e à maior competitividade entre os agentes de mercado.

Segundo colaboradores do Cepea, a expectativa dos preços segue dividida entre nova alta ou estabilidade para o próximo mês. O momento é delicado para o setor. Ao mesmo tempo em que a menor produção do campo impulsiona os preços do leite, a indústria encontra dificuldade em repassar a valorização da matéria-prima ao consumidor, que continua com o poder de compra fragilizado.

“No começo de maio, identificamos uma dificuldade por parte das indústrias de fazer o repasse da valorização da matéria-prima para o consumidor. Por conta dessa dificuldade, muitos agentes estavam dizendo que os preços ao produtor não tinha mais pra onde subir. Além disso, veio a greve e a perspectiva do setor mudou. Para o mês de junho se projetou uma alta no preço que pode se estender até julho, mas o que se debate é a intensidade dessa alta”, destaca Natália Grigol.

### GREVE DOS CAMINHONEIROS

Demasiada ou não, o fato é que a paralisação de cerca de 10 dias realizada pelos caminhoneiros no mês de maio, em todo país, afetou duramente vários segmentos da economia brasileira, sobretudo o agronegócio – especialmente os setores de proteína animal. “É um ano muito atípico com limitação de oferta e isso acaba gerando esses quatro meses de alta. Agora temos mais uma questão para compor este cenário que é a greve dos caminhoneiros no mês de maio, que ainda vai ter mais impacto nos próximos meses, pois abalou todo um funcionamento industrial, tanto do produtor quanto da indústria que acabaram tendo mais prejuízos”, afirma a pesquisadora.

Para o economista e pesquisador da Embrapa Leite, Glauco Rodrigues Carvalho, a greve dos caminhoneiros tem um efeito mais pesado para produtor e o consumidor. Segundo o pesquisador da Embrapa, dois ou três dias sem entregar o leite pode comprometer o lucro do mês do produtor. “Isso foi visto em várias regiões onde os produtores tiveram que descartar o leite. Teve produtor que ficou sem a coleta em até seis dias. É como se a cada três dias de greve o produtor tivesse um mês de salário a menos”, destaca Carvalho.

O pesquisador também lembra que o efeito nocivo é para os dois lados, em que a paralisação prejudicou a oferta – penalizando a rentabilidade do produtor – e prejudica a demanda – reduzindo o crescimento potencial da economia. “Se a gente estava trabalhando com um crescimento de X, ele agora vai ser X menos alguma coisa, porque a economia ficou parada durante esses 8 a 10 dias”, afirma.

Para as indústrias, o cenário também foi bastante agravado. De acordo com os especialistas, a recuperação para essas empresas do setor lácteo vai depender das estratégias

de processamento que cada indústria tem, quais os mercados que ela vai operar, os públicos-alvos, os custos, e também da relação que ela tem com seus fornecedores.

“A indústria precisa ter um relacionamento com o produtor de muita transparência e de longo prazo, um relacionamento que proporcione previsibilidade. Indústria e produtor precisam que ser mais parceiros, estreitar e alinhar um pouco mais essa relação é um dos desafios que temos no setor atualmente. E nesse momento isso é fundamental. Se não houver isso, a relação fica um pouco predatória. É a empresa querendo pagar menos pelo leite e produtor mudando de empresa para tentar conseguir o melhor retorno, mas também na hora da queda de preço, ele também pode vir a se prejudicar”, pontua a pesquisadora do Cepea, Natália Grigol.

### CUSTO DE PRODUÇÃO

Responsáveis por cerca de 40% do custo de produção na pecuária leiteira, a alimentação concentrada (milho e soja) também ocupa participação decisiva no processo de recuperação do setor. Com preços já bastante elevados, os insumos devem ficar ainda mais caros devido à quebra na safra de milho e soja na argentina.

Com isso, acaba tendo uma procura maior pelo milho brasileiro reduzindo a oferta no mercado interno. Outro problema é que a safra brasileira de milho também quebrou, reduzindo os estoques de pastagem. Em suma, a alta no custo de produção acaba neutralizando os ganhos de preços que tivemos recentemente na entressafra”, lembra Carvalho.

O pesquisador da Embrapa Leite chama a atenção para o fato de que a maior parte do custo de produção, hoje, está com a alimentação concentrada. “É claro que depende muito do sistema aplicado, mas esse custo pode ir de 40 a 60% do custo de produção. É o item de maior peso no custo de produção

#### Relação de troca entre milho e leite

Mês	Milho (R\$/sc 60 kg) (R\$)	Leite (R\$/litro)*	Relação de troca (litros/saca)
jan/17	33,17	1,19	27,9
fev/17	31,37	1,22	25,8
mar/17	28,58	1,23	23,2
abr/17	24,97	1,26	19,8
jan/18	29,04	0,98	29,5
fev/18	9,56	1,02	29,0
mar/18	35,57	1,07	33,1
abr/18	36,56	1,16	31,6

\*Preços líquidos – não contém frete nem impostos. Média Brasil (BA, GO, MG, SP, PR, SC, RS). Fonte: Embrapa Leite.

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



**GLAUCO RODRIGUES CARVALHO**  
Economista e pesquisador da Embrapa Leite

**Durante a greve dos caminhoneiros, teve produtor que ficou sem a coleta do leite por até seis dias. Dois ou três dias sem entregar leite pode comprometer o lucro do mês do produtor.**

de leite, por isso essa variação de preço é muito sentida dentro do setor; obviamente que o mercado responde a isso”.

Para o segundo semestre de 2018, o economista e pesquisador da Embrapa Leite projeta um período muito mais ajustado, pois a oferta não tende a crescer como aconteceu em 2017, até porque a relação de troca de preços de leite/insumos também piorou.

### MACRO ECONOMIA E CONSUMO

Para este ano, os pesquisadores do Cepea e da Embrapa Leite esperam uma melhora no consumo, mesmo que não seja robusta. “Estamos saindo de um período de quase dois anos de recessão e uma pequena melhora nas questões econômicas pode ter um reflexo no consumo, sobretudo no segundo semestre”, projeta Glauco Carvalho. Eles também esperam um mercado um pouco mais equilibrado, com uma manutenção de preços de leite em um patamar próximo da média do ano passado, mas sem as oscilações de 2017, quando os preços caíram muito no final de ano, o que não deve acontecer em 2018.

“Será um ano difícil, mas não vai ser o pior ano da história; não é um ano de caos, é um ano um pouco mais ajustado, com complicadores, mas os produtores que forem mais eficientes e tiverem um sistema de produção rodando de uma forma melhor, aqueles que tiverem uma menor dependência de alimentação concentrada, podem atingir uma recuperação mais rápida”, afirma Carvalho.

Um fator importante é que o mercado internacional está com preço bom, no qual temos produção de leite em pó no patamar de US\$ 3,200 a US\$ 3,300 por tonelada. “Isso acaba colocando um piso no preço interno; então o produtor acaba tendo um cenário em que os preços dele também não recuam muito, porque o mercado externo tá com preço historicamente razoável. Além disso, também observamos que a importação está diminuindo. Apesar de a exportação também registrar queda, a redução na importação é muito mais expressiva para o mercado brasileiro”, destaca Carvalho.

### RIO GRANDE DO SUL

O preço do leite registrou alta de 6,76% no estado durante a greve dos caminhoneiros no final de maio, segundo dados dos primeiros dez dias de junho, divulgados pelo Conseeleite, no dia 21 de junho, na sede da Farsul, em Porto Alegre (RS). Já o valor de referência projetado para o mês de junho é de R\$ 1,1781, acima do consolidado de maio, que ficou em R\$ 1,1035. Segundo o professor da Universidade de Passo Fundo (UPF), Eduardo Finamore, o aumento foi puxado diretamente pelo leite UHT, produto de maior expressão no *mix* gaúcho, que teve valorização de 14,71%. “Não se pode considerar que a valorização dos produtos foi boa porque, ao mesmo tempo, houve redução de produção com a greve. O prejuízo foi diferente de empresa para empresa, mas a queda de quantidade trouxe impacto direto no lucro das indústrias”, pontuou Finamore.

O movimento foi acompanhado por diversos outros itens: requeijão (10,54%), queijo muçarela (8,74%), leite condensado (8,33%) e queijo prato (6,78%). A tendência é que os valores se mantenham nesse novo patamar, motivados pelo aumento de consumo típico dos meses de inverno e pela alta do dólar que impacta diretamente nos custos e ajuda a segurar a importação de lácteos. Levantamento do Conseeleite indica que as indústrias gaúchas comercializaram um volume equivalente a 108 milhões de litros em maio de 2018, 16,7% menos do que os 126 milhões de litros de leite de abril. 📊

#### Resumo dos preços de referência para o RS

	MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA	PREÇO DE REFERÊNCIA	MENOR VALOR DE REFERÊNCIA
<b>Junho/2018*</b>	1,3549	1,1781	1,0603
<b>Mai/2018</b>	1,2690	1,1035	0,9931
<b>Abril/2018</b>	1,2165	1,0579	0,95211
<b>Março/2018</b>	1,1904	1,0351	0,9316
<b>Fevereiro/2018</b>	1,1102	0,9654	0,8689
<b>Janeiro/2018</b>	1,0705	0,9309	0,8378

\*Valores projetados. Fonte: Conseeleite (<http://conseeleite.com.br/preco-referencial/index/estado/rs>).



# Leite orgânico vem ganhando os consumidores

A procura por alimentos orgânicos têm impulsionado o crescimento do setor, inclusive o lácteo.



A produção de alimentos orgânicos é um nicho de mercado que vem se expandindo, inclusive com produtos lácteos – neste caso, o próprio leite. A produção de leite orgânico vem conquistando produtores e empresas sejam de pequeno ou grande porte. Esse sistema tende a agregar valor à matéria-prima, devido aos cuidados e investimentos que precisam ser adotados.

O consumo de orgânicos, além de colaborar com o meio ambiente, é benéfico para a saúde e propicia uma melhor qualidade de vida, diminuindo ou anulando a ingestão de componentes químicos. A Nestlé é uma das grandes incentivadoras da produção de leite orgânico, e mantém um projeto em São Paulo com alguns produtores.

## CENTRO PARANAENSE DE REFERÊNCIA EM AGROECOLOGIA – CPRA

Exemplo de produção orgânica, o CPRA é uma autarquia da Secretaria de Agricultura do Paraná e trabalha exclusivamente com a produção orgânica, cujo ponto forte é o leite, dentro de uma visão agroecológica, que promove e apoia ações de ensino e capacitação de agricultores e famílias, técnicos, estudantes, professores e consumidores, por

meio da troca de informações, experiências e conhecimentos.

O médico veterinário e coordenador da área de produção e bem-estar animal do CPRA, Evandro Massulo Richter, explica que a produção de leite orgânico se caracteriza primeiro pelo não uso de medicamentos e aditivos químicos. Não são usados antibióticos, carrapaticidas nos animais, mas também não se faz uso de herbicidas e inseticidas na pastagem. Além disso, em todo o manejo se leva em conta o bem-estar animal.

A Normativa 46 do Ministério da Agricultura (MAPA) regulariza o que é a produção do leite orgânico, que diz o que pode e o que não pode ser feito. Com base nas leis, o veterinário destaca alguns pontos essenciais nessa produção.

**O manejo dos animais:** “Desde a gestação, a vaca é sempre acompanhada de outra vaca para não ficar só; amamenta a cria durante três dias. A partir do quarto dia são separadas e a vaca já entra na rotina da ordenha. A terneira vai receber o leite das vacas-ama, que são vacas com baixa produção no momento, ou que foram afastadas da produção por

## PRINCIPAIS PONTOS DA PRODUÇÃO DE LEITE ORGÂNICO SEGUNDO O CPRA

A alimentação das vacas deve ser baseada no pasto cultivado sem agrotóxicos e complementada com pelo menos 85% de produtos orgânicos.

Não são utilizados aditivos para crescimento, estimulantes ou qualquer alimento transgênico.

As vacinas determinadas por lei devem ser mantidas, mas o tratamento de saúde é feito preferencialmente com fitoterapia e homeopatia. Se a vaca necessitar ser tratada com antibióticos ou outros medicamentos, deve ser afastada da produção.



FOTO: DIVULGAÇÃO/CPRA

algum motivo, e então podem alimentar as terneiras”, explica Evandro. Após cerca de três meses, ocorre o processo de desmame, que é um dos mais delicados. “Em 12 anos de CPRA, percebemos que o processo de desmame é difícil, então vamos devagar. Desmamamos duas ou três novilhas ao mesmo tempo, para que fiquem sempre juntas e passem pelo processo mais facilmente”, acrescenta. Os animais também têm o pelo escovado, para ter uma boa relação com o tratador e com as demais pessoas que se aproximam, tornando uma interação positiva.

**O manejo da pastagem** tem uma área dividida em vários piquetes; com período de descanso da pastagem e períodos curtos de ocupação da pastagem. O gado que está produzindo leite entra primeiro no piquete e, em um segundo momento, entram as vacas que não estão em lactação. São pequenas áreas com grande aproveitamento. Outra técnica destacada pelo veterinário do CPRA é a do silvo pastoril (introdução das árvores dentro da pastagem). “Inconcebível manejar animais no calor, ou no frio, e as árvores criam um microclima na pastagem que seja mais favorável aos animais, ajudando a proteger tanto do frio quanto do calor”, diz Evandro.

E muito importante é a questão sanitária: os animais são tratados com homeopatia, fitoterapia e florais.

Outro detalhe relevante no processo são os custos de produção. Os insumos para produzir leite orgânico podem ser até 40% mais caros que os convencionais, mas a produção é mais sustentável e remunera melhor o produtor, apesar de ser um mercado ainda em expansão, mas que tem espaço para crescer.

## SÍTIO PÉ NA TERRA

O Sítio Pé na Terra fica em Novo Hamburgo, na região metropolitana de Porto Alegre. Lá, são processados diversos alimentos orgânicos, inclusive o leite e alguns derivados lácteos.

De acordo com a administradora do Sítio, Denise Barbaro da Rosa, todo

O Sítio Pé na Terra, de Novo Hamburgo, RS, é a única cooperativa do estado certificada pelo Ministério da Agricultura como processadora orgânica de laticínios. Por mês, o Sítio chega a processar mais de 1.400 litros de leite.



A administradora do Sítio Pé na Terra, Denise Bárbaro da Rosa, com Joselito Muller, produtor de verduras orgânicas do Sítio.

FOTO: DIVULGAÇÃO/SÍTIO PÉ NA TERRA

manejo é para proporcionar bem-estar animal, respeitando as normas de produção orgânica, bem como as de sanidade estabelecidas pelo Serviço de Inspeção Estadual.

“Temos um produtor que produz este leite para a Cooperativa, nós buscamos todas as manhãs e o processamos em iogurte, nata e manteiga, além do próprio leite. Possuímos Manual de Boas Práticas de Fabricação e as seguimos para que sejam adotadas todas as normas estabelecidas para que o produto tenha qualidade necessária”, explica Denise. O Sítio realiza análises mensais dos produtos e também da água, seguindo um cronograma de inspeção.

Apesar de não contar com um programa específico de incentivo à produção de leite orgânico, a procura pelo produto tem aumentado no estado. “Nossa produção é pequena, pois respeitamos o ciclo dos animais, temos bastante procura, mas não conseguimos atender a demanda, então há períodos em que conseguimos atender a todos e outros em que falta bastante produto”, acrescenta a administradora.

O leite que vai para o Sítio Pé na Terra é produzido na propriedade do senhor Flávio Webel, há 3 km da sede da cooperativa. Flávio, que também é associado da cooperativa, trabalha com a produção de leite orgânico há cerca de 15 anos. “Antes eu tinha a produção de leite convencional, mas na verdade desde a época que produzia com meu pai, sempre me interessei muito por homeopatia, e fui me interessando cada vez mais”, conta o produtor. Até que um dia

ele conheceu o Sítio Pé na Terra e pensou em fazer a mudança da produção tradicional para a orgânica. O processo de transição levou aproximadamente cinco anos. “É uma mudança bem radical, de estar no sistema de produção convencional e passar para a produção orgânica, até adaptar os animais e a propriedade como um todo”, destaca Flávio.

Flávio fornece leite para a cooperativa, mas também recebe várias pessoas interessadas em comprar o leite direto na propriedade. Atualmente ele conta com 13 vacas em lactação, que totalizam uma média de produção diária em torno de 170 litros.

“Não foi um processo fácil, mas hoje digo com certeza: eu não volto mais para a produção convencional, principalmente porque sei da qualidade do produto que sai daqui”, finaliza o produtor.

Assim como em todos os estados, no RS também é o Ministério da Agricultura que regulamenta a produção orgânica. O engenheiro-agrônomo



Denise com sua mãe e seu irmão, que também trabalham no sítio.



e auditor Fiscal Federal Agropecuário, José Cleber Dias Souza, comenta que em termos de produção e valor econômico, os orgânicos vem ganhando importância e passaram a ter, no final do século passado, regulamentações oficiais, mais especificamente no Brasil, a partir da década de 1990.

“É função do MAPA estabelecer normas para obtenção do produto, estabelecer os mecanismos de acompanhamento, de garantia da qualidade e informação ao consumidor, para que ele consiga identificar que o produto é orgânico”, explica o Fiscal. A certificação para os produtos é regulada pelo MAPA, porém, o Ministério credencia organismos que fazem este acompanhamento junto aos produtores. “Mas é um processo onde a responsabilidade central é do Ministério, porque credenciamos esses organismos e fazemos anual-

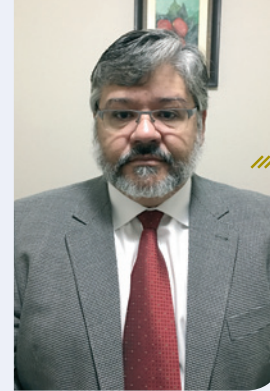
mente uma sistemática de auditoria para ter a segurança de que esses organismos estão procedendo de forma adequada e fazendo as verificações devidas junto aos produtores, desde a pastagem e tudo que envolve essa produção de leite”, comenta José Cleber.

No estado, além do Sítio Pé na Terra, existe uma agroindústria familiar que também já é certificada como produtora orgânica de leite. “Certificados neste momento são estes dois estabelecimentos, mas existem vários outros se preparando pra isso, no processo de conversão da propriedade, usando só substâncias permitidas pela legislação, mas leva um tempo até o produto obtido se tornar orgânico”, enfatiza o agrônomo.

Pensando na produção de leite, se o animal for criado a pasto, o período de transição para a pastagem se tornar adequada é de no mínimo 1 ano. Para

a produção de leite em si, uma vaca já adulta, que venha do sistema convencional, precisa passar por pelo menos 6 meses de adaptação. “Ou seja, transferir o rebanho já adulto para uma pastagem livre de químicos há no mínimo um ano e continuar o manejo orgânico, e manter nesse pasto por no mínimo 6 meses, para que a partir daí o leite seja considerado orgânico”, finaliza o Fiscal Agropecuário.

Para os produtores que estiverem com dúvidas sobre o processo de conversão da propriedade e atividades convencionais para a produção orgânica, a Emater pode ajudar a solucionar algumas questões, principalmente para orientações técnicas da conversão dos sistemas de produção e também o próprio Ministério da Agricultura, pelo e-mail [organicos-rs@agricultura.gov.br](mailto:organicos-rs@agricultura.gov.br).



Tributação  
por **Silvio Borba**

## Alterações tributárias importantes

A lei 13.670 de 31.05.2018, além da reatualização da folha de pagamento para alguns segmentos, trouxe importantes alterações tributárias. Destacamos abaixo os principais pontos:

**a.** Vedação à compensação da estimativa mensal do IRPJ/CSLL. Este ponto continua sendo o mais polêmico da referida norma, visto que ainda não há uniformidade de entendimento. Algumas correntes interpretam que a vedação se aplica apenas a apuração por estimativa, e outras entendem que também atinge o pagamento mensal do IRPJ/CSLL com balancete de redução.

No art. 6º, houve acréscimos na regra que impossibilita a compensação de tributos, em especial em três hipóteses:

- a.** crédito objeto de pedido de restituição ou ressarcimento e o crédito informado em declaração de compensação cuja confirmação de liquidez e certeza esteja sob procedimento fiscal;
- b.** valores de quotas de salário-família e salário-maternidade;
- c.** débitos relativos ao recolhimento mensal por estimativa do IRPJ e CSLL, quando apurados por estimativa.

Cumprir referir que, no que tange à aplicação da regra referida no item “c”, acima, poderão as empresas, alternativamente, optar pelo recolhimento do IRPJ e da CSLL da forma prevista no art. 35 da Lei 8.981/95. Tal opção, no entanto pode ser considerada como substitutiva à estimativa. Ressalvada a opção pela apuração trimestral.

Possibilidade de compensação das contribuições previdenciárias para as empresas que optarem e implementarem o eSocial. Aplicável apenas a débitos e créditos futuros e não permitidas empresas do SIMPLES.

O art. 8º da Lei 13.670/2018 traz, inicialmente, regra de direito financeiro, direcionando os recursos relacionados a compensações com débitos de natureza previdenciária ao Fundo do Regime Geral de Previdência Social.

Tal regra de direito financeiro resta mais clara ao passo em que o mesmo artigo de Lei traz modificação no teor do art. 26-A da Lei 11.457/2007, passando-se a conceber as contribuições de natureza previdenciária previstas nos arts. 2º e 3º da mesma Lei no rol dos tributos passíveis de compensação nos termos do art. 74 da Lei 9.430, quando se tratar de contribuinte que utilizar o Sistema de Escrituração Digital das Obrigações Fiscais, Previdenciárias e Trabalhistas (eSocial), para apuração das referidas contribuições.

A Lei 13.670 foi regulamentada pela Instrução Normativa 1.810, de 13 de junho último. No entanto, devido à complexidade da referida compensação previdenciária, espera-se a edição de novas normas elucidativas.

Alertamos as empresa que o cronograma do eSocial não é de implantação imediata e que estas compensações devem ser extremamente controladas, visto que erros acarretarão pesadas multas.

### Confira o cronograma de implantação do e-Social

	Grandes empresas*	Demais empresas**	Órgãos públicos
Cadastros do empregador e tabelas	2018 Janeiro	2019 Julho	2019 Janeiro
Dados dos trabalhadores e seus vínculos com empresas (eventos não periódicos)	2018 Março	2019 Setembro	2019 Março
Folha de pagamento	2018 Maio	2019 Novembro	2019 Maio
Substituição da GFIP (guia de informações à Previdência Social)	2018 Julho	2019 Janeiro	2019 Julho
Dados de segurança e saúde do trabalhador	2019 Janeiro	2019 Janeiro	2019 Julho

\*Empresas com faturamento anual maior do que R\$ 78 milhões  
\*\*Inclusive micro, pequenas e MEIs que tenham empregados

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

## Nossas “Possibilidades sem limites” também embalam os sonhos dos nossos clientes.

GRÁFICA  
**noschang**  
POSSIBILIDADES SEM LIMITES

[www.graficanoschang.com.br](http://www.graficanoschang.com.br)

Fone: 51 3661.2370

Tramandaí/RS | Porto Alegre/RS



## A LÍDER NACIONAL EM EQUIPAMENTOS PARA QUEIJARIA

tem mais uma solução para elevar o padrão do seu processo produtivo:

### DOSADORA DE COLUNA ÁGUA INOX

- Pré-dessoragem
- Pré-prensagem
- Moldagem
- Dosagem direto da forma

## AMPLIE SUA LUCRATIVIDADE COM INOVAÇÃO E ALTA PERFORMANCE

- Inovação e versatilidade para os seus processos
- Automação no mais alto nível
- Redução da mão de obra direta
- Menores custos de manutenção
- Redução da contaminação por manuseio
- Redução extrema de perdas
- Maior agilidade no processo
- Produtividade ampliada ao máximo

PROJETO EXCLUSIVO DE DESIGN SANITÁRIO





Conheça outras soluções revolucionárias da líder nacional em tanques, maquinário para queijaria e reatores em aço inoxidável.

54 3464.0191

Rua Júlio João Zanotto, 1300

Garibaldina | Garibaldi-RS

 **ÁGUA INOX**  
www.aguiainox.com.br

 aguiainoxoficial  aguiainoxoficial

 gourmet



## Brigadeiro de queijo

### Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 50 g chocolate branco
- 15 gramas de manteiga sem sal
- 100 g gramas de queijo parmesão

Receita enviada por Karina Migliorini, professora de confeitaria, especializada em confeitaria artesanal e francesa <https://www.facebook.com/karinamigliorinidoces/>

### Modo de fazer

Adicione todos os ingredientes na panela e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela. Armazene em um recipiente e deixe um plástico em contato com a superfície até esfriar, faça bolinhas e passe no queijo ralado fino.

**Incremente seu brigadeiro de queijo:** Você pode rechear com um pedacinho de goiabada. 🍌

### Pasta de gorgonzola

- 250 g de queijo gorgonzola
- 1 copo de requeijão
- 200 g de creme de leite
- 1 dente de alho amassado

### Pasta de parmesão

- 1 xíc. de queijo parmesão ralado
- 1 copo de requeijão
- 2 col. (sopa) de leite
- 1 col. (sopa) de orégano

## Pastas de queijo

### Modo de fazer

**Pasta de gorgonzola:** Processe ou esmague bem o gorgonzola com um garfo e misture aos demais ingredientes.

**Pasta de parmesão:** Misture todos os ingredientes, deixando um pouco de orégano para polvilhar o patê.

**Opções:** Você pode temperar os patês com sal, pimenta a gosto e um fio de azeite de oliva.

Sirva com torradas ou pão italiano.

Esses patês, quando quentes, rendem excelentes molhos que podem acompanhar massas ou carnes. 🍷







# PASTEURIZADOR A PLACAS X7

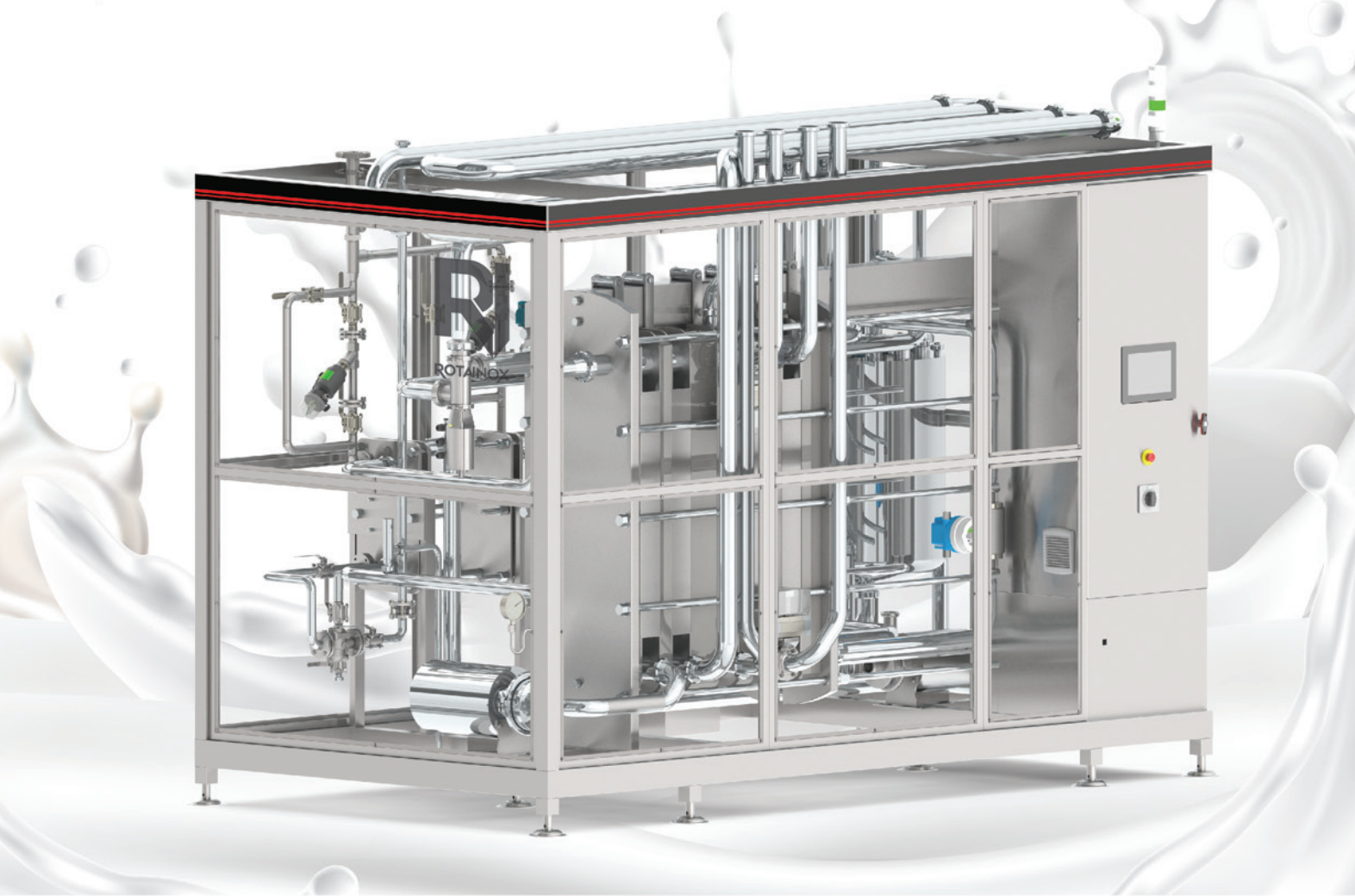
- ✓ Estrutura forte, compacta e com ajuste para desníveis de piso;
- ✓ É possível futuras ampliações para aumento de vazão;
- ✓ Painel de comando com IHM, que proporciona total comando do equipamento gerando feedback de gráficos e dados;
- ✓ Medidor de vazão na saída de produto;
- ✓ Sensores de nível, temperatura e pressão;
- ✓ Sistema de filtração;
- ✓ Tanque de produto com visor;
- ✓ Válvulas atuadas;
- ✓ Sistema de aquecimento integrado;
- ✓ Economia de energia.

Utilizado para eliminar bactérias de um produto e aumentar seu tempo de vida, o equipamento sempre traz o que há de melhor em inovação e tecnologia. Trabalha nas capacidades de 1 a 40 m/h, especialmente para leite, iogurtes, sucos, cremes, molhos e cerveja.

O Pasteurizador a placas X7 Rota Inox é totalmente automatizado, enquadrado nas NR's 10 e 12, garantindo 100% a segurança e qualidade no produto final.

**MODELOS**

- PRNT50M
- PRNT50X
- PRNT80M
- PRNT100M
- PRNT100X



**ENDEREÇO**  
Rodovia RSC 453, KM 59 S/N  
WESTFÁLIA- RS  
CEP 95.893-000

**CONTATO**  
E-mail: comercial@rotainox.com.br  
Telefone: +55 51 3762 4666

**ROTA INOX**  
ALTA TECNOLOGIA EM SISTEMAS TÉRMICOS





## ***A pecuária leiteira se desenvolve quando trabalhamos juntos.***

Nós temos soluções completas para atender às suas necessidades de custeio, investimento e comercialização. Conte com a nossa parceria para aumentar a sua produção e 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](http://sicredi.com.br).

