



Leite & Queijos



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

Ano VII | Edição 39

OBSERVATÓRIO
GAÚCHO DO LEITE
Um sistema de inteligência
acessível e transparente



As projeções são otimistas para 2019

As propostas de Eduardo Leite para o setor lácteo

PASTEURIZADOR A PLACAS

X7

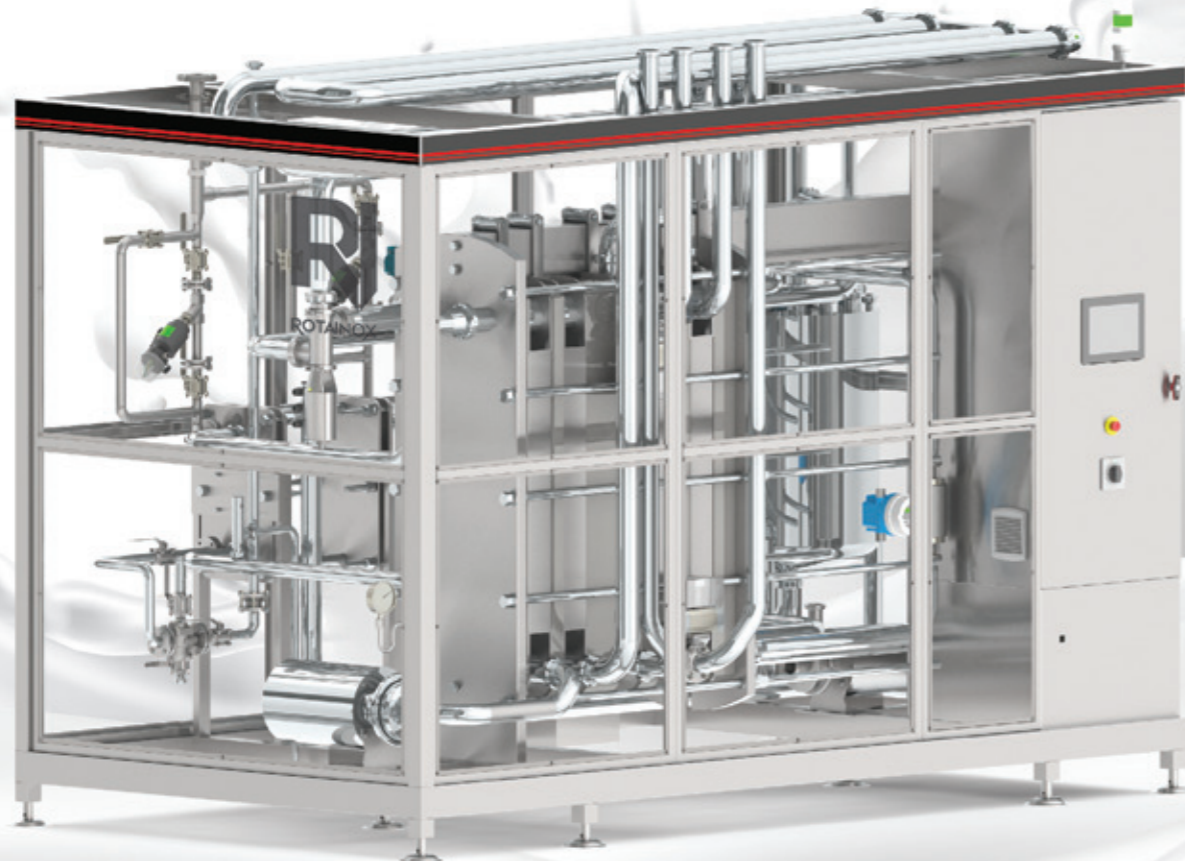
- ✓ Estrutura forte, compacta e com ajuste para desníveis de piso;
- ✓ É possível futuras ampliações para aumento de vazão;
- ✓ Painel de comando com IHM, que proporciona total comando do equipamento gerando feedback de gráficos e dados;
- ✓ Medidor de vazão na saída de produto;
- ✓ Sensores de nível, 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 revista **Leite & Queijos**
é uma publicação trimestral
(dezembro 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

DIRETORIA

Presidente

Wladimir Pedro Dall’Bosco

Vice-presidentes

Delcio Roque Giacomini
Humberto Doering Brustolin

Secretária executiva

Maria Regina Fachinnetto Rodrigues



PRODUÇÃO DE CONTEÚDO



Jornalista responsável

Gabriela de Barros Silva (MTB 0018678/RS)

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

Artlaser Pallotti

Editorial

Amigos,

Final de ano é tempo de reflexão, balanços e projeções para o novo ano que se inicia. Na Apil/RS, realizaremos esse momento no Encontro de Final de Ano, em Canela, para comemorarmos as conquistas e esboçarmos os planos para o ano de 2019.

Durante o ano de 2018 tivemos um número significativo de novos associados. Promovemos, em conjunto com a Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL), o 4º Concurso Estadual de Queijos, realizado em Carlos Barbosa. O evento fez parte da 29ª edição do FestiQueijo e premiou os melhores queijos de várias categorias, muitos deles, de associados da Apil/RS. Debates sobre alterações da Instrução Normativa 62, que trouxe mudanças nos limites de contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). Também realizamos um roteiro de visitas técnicas no Uruguai com o objetivo de conhecer mais de perto a realidade do setor lácteo daquele país.

As expectativas para o novo ano que se aproxima são otimistas! A sociedade brasileira está se reencontrando e buscando um ponto de equilíbrio. E a essência para que esse crescimento seja possível encontra-se na economia, pois o crescimento econômico oportuniza geração de renda e de emprego, além de maior arrecadação de tributos. Com isso, o Estado poderá enfrentar suas dificuldades nas áreas da educação, saúde, segurança e infraestrutura.

No setor lácteo, a projeção para o próximo ano é de crescimento. Investimentos em infraestrutura e em projetos a nível de produção de matéria-prima do leite, profissionalização e tecnologia tornarão esse desenvolvimento viável. A modernização do campo também é outro fator essencial para o crescimento, por meio de assistência técnica, melhor gestão da propriedade, planejamento, investimento em genética, rigor quanto às questões sanitárias, de saúde animal e de boas práticas de produção do leite. O resultado dessa equação se reflete no consumo e, conseqüentemente, faz a roda da economia girar com mais rapidez.

Gostaria de enfatizar que devemos buscar sempre o crescimento econômico. Temos a necessidade de crescer. O otimismo nos incentiva a olhar para frente, pensar em um futuro melhor e planejar novas ações, preocupados com o bem-estar coletivo.

E para finalizar, agradeço e sigo contando com o apoio e contribuição de todos os associados e parceiros da Apil/RS. Desejo a todos um 2019 repleto de realizações!

Wladimir Pedro Dall’Bosco
Presidente da APIL/RS





8 ENTREVISTA
Gestão profissional é fundamental para produtores de leite

POLÍTICA E ECONOMIA 16

Na casa da Apil/RS, Eduardo Leite fala sobre suas propostas para o setor lácteo



29 GESTÃO RURAL
Dia de Campo do Leite: conhecimentos para fomentar a produção leiteira gaúcha

- 15 Artigo especial**
Resíduos de antibióticos no leite
- 19 Apil/RS news**
Retrospectiva Expointer 2018
- 22 Atualidades**
Observatório Gaúcho do Leite
- 24 Mercado** – *A tendência é de queda do preço do leite até o final do ano*

- 26 Associado**
Tchê Milk completa 10 anos de história
- 28 Tributação**
ICMS: recuperação de débitos no RS
- 32 Gourmet**
Tábuas de queijos: delícias para o fim de ano

Balanço de 2018 e projeções para 2019 **CAPA 11**



Friolack[®]
Indústria de Laticínios

É PRESENÇA CONFIRMADA NA:



Venha conhecer nossos produtos. Visite nosso estande.

Empresa de laticínio do município de Chapada/RS, premiada pela categoria **Ouro** em todas as edições do **Concurso Estadual de Queijos**, tem orgulho de fazer parte deste grande evento que está na sua 30ª edição **Chapada Fest**.

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
vendas@builder.ind.br
[51] 3471.1289

Novos sócios-parceiros integram o quadro de associados da Apil/RS

No mês de outubro, a Apil/RS recebeu novos sócios-parceiros: a Solsul Energia Solar (Sarandi/RS), a Globo Inox Equipamentos Industriais (Gravataí/RS) e a Ibiex Chemical (Paulínea/SP).



A **SolSul Energia Solar** é uma empresa de equipamentos para o aproveitamento da energia solar, com um cuidado voltado para a sustentabilidade econômica, social e ambiental para o planeta.

Já a empresa **Globo Inox** trabalha com a produção de equipamentos, máquinas e sistemas em aço inoxidável para as indústrias de



laticínios, alimentos, bebidas, química, petroquímica, celulose e farmacêuticas, tudo de acordo com todos os requisitos exigidos pelas normas sanitárias.



A **Ibiex Chemical** também trabalha com o sistema de dosagem, filtração, medição e controle, preparadores e produtos químicos e segurança em energia.

Desejamos boas-vindas e muito sucesso aos novos parceiros! 🏠



Junto com a participação do Centro de Apoio Operacional do Consumidor e da Ordem Econômica e do Centro de Estudos e Aperfeiçoamento Funcional (CEAF), o Ministério Público realizou o V Seminário de Segurança Alimentar: Rastreabilidade e Análise de Risco.

Ocorrido no dia 19 de outubro de 2018, na sede do Ministério Público, em Porto Alegre/RS, o evento teve como objetivo fortalecer a integração de ações convergentes entre os órgãos públicos e entidades civis organizadas, bem como propiciar a capacitação de membros, servidores e gestores municipais sobre os sistemas de inspeção e a atividade de fiscalização de alimentos, as medidas a serem adotadas para a criação desses serviços e as boas práticas agrícolas e rastreabilidade.

O secretário da Agricultura, Pecuária e Irrigação, Odacir Klein, representou o governo do Estado na abertura do Seminário. Os temas abordados versaram sobre A Segurança Alimentar nos Tribunais Brasileiros, as Ações Institucionais para a Segurança Alimentar, Segurança Alimentar e Rastreabilidade (vegetal) e Segurança Alimentar e Análise de Risco (animal). 🏠

Inspire-se com histórias de desenvolvimento da produção leiteira!



Leia 105 histórias inspiradoras da agricultura familiar na produção de leite no Rio Grande do Sul. Essas propriedades contaram com o apoio e a assistência técnica da Emater/RS.

Esse conteúdo está disponível no site da Emater/RS http://www.emater.tche.br/site/arquivos_pdf/teses/Producao_leite_RS.pdf

CONQUISTE OS PALADARES MAIS EXIGENTES COM A TECNOLOGIA GLOBALFOOD!



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



Tel.: 11 5564.1100

Gestão profissional é fundamental para produtores de leite

Para o Presidente da Emater, **Iberê de Mesquita Orsi**, cuidar da profissionalização, da produtividade e da genética são questões importantes para os produtores de leite. Para isso, ele fala sobre os desafios a serem enfrentados na busca por mais qualidade e competitividade e a relevância da assistência técnica nesse processo.

Leite&Queijos :: Quais são os objetivos e como a Emater atua junto aos produtores rurais?

Iberê de Mesquita Orsi :: Com o objetivo de planejar, coordenar e executar programas de assistência técnica e de extensão rural, a Emater busca a difusão de conhecimento técnico, econômico e social, como formas de fomentar a produção e produtividade agropecuárias, bem como a melhor qualidade de vida de quem vive no meio rural gaúcho.

Temos uma atenção com o pequeno produtor no quesito rentabilidade. O pequeno produtor deve se profissionalizar para ganhar espaço e poder competir no mercado. Cuidar da profissionalização, da produtividade e da genética são questões importantes.

L&Q :: O que o senhor pode nos falar sobre o mercado lácteo?

Iberê :: Para competir no mercado lácteo hoje, especificamente no caso do leite *in natura*, é preciso qualidade, produtividade e genética, assim como planejamento a médio e longo prazo. O Rio Grande do Sul encontra-se, hoje, com a produção de leite estabilizada.

As pequenas e médias indústrias, como no caso dos associados da Apil/RS, hoje tem um valor social muito grande no que diz respeito à agregação de valor. As grandes indústrias praticamente produzem apenas *commodities*, como leite em pó e leite UHT. E as pequenas e médias empresas agregam muito mais valor, produzindo queijos, iogurtes e demais derivados. Esse valor agregado é o que pode ser repassado ao produtor.

Embora o preço seja uma questão de mercado que não conseguimos influenciar, o custo médio pago ao produtor se mantém estável há mais ou menos 10 anos, tendo ficado em torno de R\$ 1,10 o valor médio. No ano de 2014 tivemos um ápice do consumo, com maior rentabilidade para o pro-

ductor em virtude do alto poder aquisitivo do consumidor. Nos anos de 2015 e 2016, houve uma queda. E, neste ano de 2018, o preço voltou a estabilizar. Devemos ter em mente que, assim como o valor do leite pode subir muito, também pode baixar drasticamente depois. Por isso o planejamento se faz tão necessário, tanto para os grandes produtores de leite como para as indústrias que o processam e fabricam seus derivados.

Nos momentos em que o leite possa sair do nível de estabilização – no caso para um valor maior –, o produtor deve ter em mente a importância de se fazer uma poupança, economizar. Isso porque o preço do leite pode voltar e cair muito, razão pela qual o produtor necessita ficar resguardado, no caso de o leite voltar aos seus preços históricos. Planejamento é essencial.

L&Q :: Como a Emater pode auxiliar os produtores?

Iberê :: O Programa de Gestão acompanha todo processo de um produtor junto com a Secretaria de Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR). A Emater tem uma participação muito grande de crédito como forma de investimento em novas tecnologias (humana e equipamentos). Mas não é só o crédito pelo crédito: é preciso ter um destino qualificado para esse crédito, um investimento direcionado, que é o que chamamos de crédito assistido. Nós temos um compromisso com o

As propriedades dão lugar, normal e natural, ao empreendedor que profissionaliza a sua atividade.

produtor, um trabalho a médio e longo prazo para a viabilidade do projeto dele e para que ele possa disputar mercado. Assim, o programa de apoio à gestão e produção se preocupa em fornecer suporte ao produtor com o objetivo de dar atenção aos vieses dos custos de produção. Por meio de capacitação com os nossos técnicos e especialistas e mediante as mais modernas tecnologias, repassamos ao produtor a importância da utilização da tecnologia como forma de abrir novos mercados. Hoje, a Emater trabalha com o gênero leite em cerca de 434 municípios, ou seja, em praticamente todo o estado. É preciso dar o suporte necessário às propriedades produtoras de leite. Incentivar e fortalecer um trabalho de qualificação e gestão de propriedades produtoras de leite são alguns exemplos. Essa orientação para os pequenos e novos produtores serve como forma de auxiliá-los a tirar as ideias do papel e colocá-las em prática. As propriedades dão lugar, normal e natural, ao empreendedor que profissionaliza a sua atividade. Temos como exemplo, no ano de 2017, cerca de 5 mil projetos que equivalem a R\$ 104,3 milhões de reais. Isso no custeio do leite como investimento para novos produtos e projetos. Quanto maior a produtividade e maior o investimento, maior a oferta de produtos, consequentemente. O leite é uma atividade fundamental para a pequena propriedade, pois é o único produto no meio rural que tem uma remuneração mensal.

L&Q :: Como a tecnologia impacta na produção de leite?

Iberê :: A tecnologia surge como uma

forma de auxiliar diversas demandas, como a qualidade do rebanho, a higienização do local de ordenha e dos equipamentos, o controle de doenças, e, por consequência, a qualidade do leite.

Os programas de combate à brucelose e à tuberculose, conduzidos pela Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (Seapi), são planos que nós teremos que acompanhar mais a cada dia, pois o leite depende da qualidade. Esse produtor deve ter consciência de que o produto que ele disponibiliza no mercado deve atender aos requisitos de segurança de alimentos. As indústrias dão preferência para o produtor que se preocupa com o consumidor final: qualificar sanitariamente a produção também é importante para alcançar mercados internacionais.

L&Q :: Como buscar a modernização das propriedades?

Iberê :: A sucessão de famílias antigas de produtores – um dos motivos pelo envelhecimento – por empreendedores mais jovens, é um processo natural, uma vez que a indústria seleciona e dá lugar a empreendedores que profissionalizam a sua atividade.

Os novos produtores buscam o aperfeiçoamento das propriedades por meio de investimentos que melhoram a qualidade de produção. Produtores jovens aumentam o investimento, a produção e a produtividade, fazendo crescer, consequentemente, a oferta do produto. Dados da Emater e do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) demonstram uma estabele-

FOTO: GABRIELA DE BARROS SILVA



zação na produção do leite em torno de 4 bilhões de litros de leite por ano. Uma estabilização na produção temporária por conta dessa evasão e/ou sucessão.

L&Q :: Quais são os desafios para os produtores de leite?

Iberê :: Atender às demandas da indústria e do consumidor. Com o aumento do poder aquisitivo, há maior consumo de lácteos, como queijos e iogurtes. São questões da cadeia como um todo. Assim, além de ser necessária união positiva da cadeia, entre indústria, mercado e consumidor, é importante agregar valor aos produtos. E esse produto com valor agregado conquista a abertura de mercados. No entanto, é imprescindível também qualificar o produto no que se refere às questões sanitárias e de segurança de alimentos, para atingir também mercados internacionais. O consumidor exigente busca um estilo de vida mais saudável, alimentação balanceada e qualidade de vida. O leite é o primeiro alimento do ser humano e depende de nós conquistar esse comprador para que ele consuma esse alimento durante toda a vida. 📌

Produzir a **própria energia** cria uma nova alternativa para reduzir custos, aumentar produtividade e trazer segurança ao homem do campo.



INVERSORES

A fazenda Farmilk, de propriedade do Sr. Jair Dutra Rodrigues, localizada na cidade de Pontão-RS, está se tornando referência em tecnologia na produção leiteira. O novo sistema de Compost Barn, implantado na propriedade, conta com um sistema de geração solar fotovoltaica com 222 módulos de 330W e dois inversores da marca Canadian.

O sistema irá gerar em média 5.900 kWh/mês e foi instalado de uma maneira diferenciada, onde os módulos fotovoltaicos formam o nome da fazenda.

Com o sistema fotovoltaico é possível gerar excedente para suprir futuros consumos, contribuindo no bombeamento em sistemas de irrigação, resfriadores para produção leiteira e câmaras frias, cercas elétricas para manejo de gado, estufas dentre outros equipamentos instalados nas propriedades rurais.

Balanco de 2018 e projeções para 2019

O mercado lácteo segundo especialistas do setor

O ano de 2018 foi descrito por nossos entrevistados como um ano árduo e trabalhoso. Porém, as expectativas para o ano de 2019 sugerem um panorama de muitas mudanças positivas. A Apil/RS consultou representantes de entidades relacionadas ao setor lácteo que projetaram o que nos aguarda em termos de economia, mercado, indústria e consumo para o próximo ano.

De acordo com **Valter Galan**, Engenheiro agrônomo do Milk Point, “os últimos 3 anos foram complicados para a cadeia leiteira de forma geral. Em razão da questão econômica, houve queda de produção e de consumo de lácteos, e as margens da indústria também oscilaram. Algumas linhas como o leite UHT sofrem com a forte competição via preços (baixos). Os produtos *commodities*, como o queijo muçarela, também sofrem efeito semelhante. Quando há oferta de matéria-prima, a margem cai; assim como quando há falta dessa mesma matéria-prima, a margem sobe. No caso desses produtos específicos de *commodities*, como o queijo muçarela – que representa cerca de 30% do volume de queijo que é vendido no Brasil e bastante utilizado no mercado de serviços *fast food* –, o que define o seu consumo e a sua competição no mercado é o preço.

Há uma projeção de melhora na economia para o ano de 2019. Com o

mercado reagindo de forma mais acertada, se torna viável a recuperação do consumo de lácteos, pois esse consumo está diretamente ligado ao crescimento da economia. O montante de consumo do ano de 2000 trazia os dados de 120 litros por pessoa, aumentando o consumo para 170 litros no ano de 2017. Esse crescimento precisa ser mantido no futuro, inclusive para focar no mercado internacional com a finalidade de exportação. E essa exportação depende de vários fatores como os custos de produção, as questões logísticas e a qualidade do leite, por exemplo. Há de ser feito um trabalho de abertura de novos mercados, que costuma ser lento e a curto prazo, se quisermos acessar o mercado externo.

Para isso, enfatizo a questão do aumento do teor de sólidos no leite produzido. Alguns pontos como a nutrição dos animais, o meio ambiente e as formas de produção, podem nos trazer mais competitividade no futuro. Se observarmos grandes exportadores de lei-

FOTO: MARCELO PEREIRA DE CARVALHO



Valter Galan
Engenheiro agrônomo
do Milk Point

te, como a Nova Zelândia, por exemplo, que apresenta teor de sólidos em torno de 30% maiores quando comparados aos nossos. Assim, é indispensável que os laticínios e empresas considerem o fator dos sólidos com maior atenção. Um exemplo que podemos utilizar é o queijo, que é basicamente sólido de leite. Para isso, devemos cuidar dos seguintes itens: genética e nutrição da vaca, o ambiente em que ela vive e pontos como calor, frio, umidade ou a falta dela. O papel da indústria consiste em sinalizar, via sistema de pagamento do leite, uma bonificação que incentive o produtor a produzir leite com mais teor de sólidos.”



Iberê de Mesquita Orsi
Presidente da Emater

Para o Presidente da Emater, **Iberê de Mesquita Orsi**, “a economia brasileira nos projeta uma estabilização, para nos tornarmos competitivos. Nessa questão entra o leite. Para os próximos anos, nosso produtor terá que se profissionalizar e se preocupar justamente com a qualidade do leite, inclusive sanitária. O futuro depende de uma qualificação sanitária em nosso rebanho. Com isso e melhorando o poder aquisitivo da população, haveremos de ter um aumento de consumo de produtos com valor agregado, como queijos e iogurtes, por exemplo.

Acredito muito que a abertura dos mercados internacionais, por meio dessa qualificação, será fundamental para a nossa atividade leiteira, principalmente no RS. Há um esforço muito grande da Secretaria da Agricultura no combate à febre aftosa, brucelose e tuberculose do rebanho para que isso nos permita abrir mercados. Essas questões, hoje, são limitadoras tanto para a entrada de investimentos quanto para a exportação.

Atualmente, investidores internacionais vêm para o nosso estado pensando no mercado global. E nosso mercado nacional hoje é estável e depende

do aumento do poder aquisitivo. A qualificação do produto é tarefa de Estado, de todas as suas organizações, da Secretaria de Desenvolvimento Rural, da Secretaria da Agricultura e do produtor. A qualificação sanitária é fundamental para o aumento da produção e produtividade do leite, para disputar mercado.

A Extensão Rural vem, a cada dia, qualificando seus técnicos e levando a campo e aos produtores assistidos técnicas modernas de produção, considerando sempre a sustentabilidade ambiental, social e econômica da unidade produtiva. Nós temos toda a sustentação para uma escalada para os próximos anos: temos produtores de excelência, temos uma indústria bem estruturada (pequena, média e grande) e temos compromisso com o consumidor.”

O Presidente da Associação Gaúcha de Supermercados (Agas), **Antônio Cesa Longo**, acredita que “com a corrida eleitoral definida, é o momento de unirmos forças para a retomada de um cenário mais próspero, de maior confiança. Como otimistas que somos, estamos



Antônio Cesa Longo
Presidente da Agas

esperançosos de que 2019 seja o ano do início deste recomeço, já que em 2018 a economia ainda mostrou-se instável, e o consumidor, inseguro. Percebemos um consumidor receoso, com medo do endividamento e muito atento aos seus gastos, fazendo valer como nunca o seu dinheiro. Mas há espaço para o desenvolvimento, há caminhos para o crescimento.

O consumidor é muito ágil e mostra ao varejista as suas demandas, traduz em seus hábitos de compras, diariamente, as oscilações de mercado, e isso nos dá a oportunidade de um tempo de resposta muito rápido. O varejo de sucesso é aquele que consegue responder rapidamente ao seu consumidor, é nisto que acreditamos. O setor supermercadista gaúcho segue buscando a eficiência, a redução de custos e a qualificação dos serviços, com o objetivo do pleno atendimento dos consumidores e almejando um crescimento de todos os setores da economia. Os novos governos, independente de sua ideologia ou partido, sempre terão o apoio dos supermercados para buscar as melhores soluções coletivas para as comunidades em que estamos inseridos.

Na Agas, historicamente colocamos-nos à disposição dos Governos para participar desta construção. Preocupamos-nos, por exemplo, com a perda de participação que a indústria vem sofrendo no PIB gaúcho, ano após ano, já que a economia só terá um crescimento sólido e sustentável a partir do fortalecimento de todos os setores.”

De acordo com o Superintendente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), **Bernardo Todeschini**, “a produção e o consumo globais de leite e derivados têm crescido nos últimos 20 anos, alcançando 876 bilhões de kg em 2017. O setor no Brasil vem seguindo esta tendência, tendo o



Bernardo Todeschini
Superintendente do Mapa

volume de leite recebido pelos sistemas de inspeção do Brasil totalizando cerca de 24 bilhões de kg no mesmo ano – cerca de 14% deles produzidos no RS.

Em termos globais, há tendência de crescimento de cerca de 35% até 2030, baseado não somente no crescimento vegetativo da população, mas também na expansão de consumo *per capita*, prevista em cerca de 16% no mesmo período. Essa perspectiva amplia o espaço para a expansão das exportações globais, que atualmente representam cerca de 6,5% da produção total. A atual participação brasileira nesse mercado global, entretanto, é diminuta, o que, de fato, representa uma oportunidade para a cadeia nacional de lácteos. Essa oportunidade para o Brasil associa-se positivamente ao potencial de aumento da produção, tanto pela expansão da produção de leite para regiões nas quais a atividade tem pouca tradição, quanto pela evolução da produtividade global da cadeia.

No entanto, deve ser considerado que a expansão da produção é, evidentemente, sustentada por similar expansão na demanda, e, para isso, o consumidor deve ser o grande foco de atenção da

cadeia de lácteos. O ponto de partida é a inocuidade do produto, decisiva para a estabilidade do consumo – uma má experiência envolvendo a saúde de um consumidor – tanto no mercado doméstico quanto no internacional – pode levar a repelir milhares deles de forma duradoura. Os aspectos determinantes da inocuidade são tecnologicamente conhecidos e devidamente estabelecidos pela legislação de referência, cabendo ao setor dar máxima prioridade à sua utilização por todos seus integrantes. Ainda no aspecto consumidor, deve ser considerada a questão de preferências, que evoluem cotidianamente em busca de atendimento de suas particularidades, de certificações e também de inovações, o que abre espaço para o desenvolvimento de novos produtos e tecnologias.

Desta forma, o futuro do setor de lácteos é promissor, estando essencialmente dependente da união de todos os elos da cadeia em uma mesma visão de qualidade e longevidade da atividade.”

Para a Pesquisadora em Qualidade do Leite e LINA da Empresa Brasileira de Pesquisa



Maira B. Zanela
Pesquisadora da Embrapa

Agropecuária (Embrapa), **Maira B. Zanela**, “o setor lácteo tem enfrentado uma crise nos últimos anos, com elevação dos custos de produção, saída de produtores da atividade e balança comercial desfavorável. A esperança é de que o pior já tenha passado! Em 2017, o setor lácteo já começou a dar sinais de recuperação, com crescimento da produção.

O futuro depende da profissionalização do setor, com capacitação dos técnicos e produtores para gestão eficiente dos sistemas de produção, melhoria da qualidade do leite e políticas públicas de apoio a Cadeia Produtiva. A adoção de tecnologias mais sustentáveis, com otimização dos sistemas de forrageamento, informatização, automação dos processos e o uso de Boas Práticas Agropecuárias irão fortalecer o setor produtivo e melhorar a imagem dos produtos lácteos para o consumidor. A perspectiva é de ampliação do conhecimento sobre os benefícios do consumo de lácteos associada à melhoria da segurança do produto, com aumento do consumo interno e perspectivas de exportação.”

Representando a Secretaria da Agricultura, Câmara Setorial do Leite, **Rodrigo Rizzo** afirma que “o mercado lácteo teve um ano de 2018 bastante difícil e de muito esforço, porém, com a perspectiva de mudanças e novos desafios.

O trabalho que está sendo desenvolvido, por meio de treinamentos nas indústrias do RS e missões para fora do país, constitui-se em uma modificação importante que vem acontecendo no setor para que a indústria e os produtores possam entender o cenário atual e pensar em melhorias necessárias para o futuro da cadeia como um todo.

O ano de 2018 foi um ano de reestruturação, de um entendimento entre

os mais diversos elos da cadeia, através da Câmara Setorial e do Fundoleite.

Também foi importante essa compreensão por parte da indústria, por meio de trabalhos de boas práticas, visando ao conhecimento e à aplicação da legislação, como a chamada Lei do Leite de 2016, que nos leva à valorização do produto e à melhora da imagem dos produtos lácteos na mente do consumidor.

Embora estivéssemos em época de crise, houve uma série de investimentos por parte das empresas e dos produtores, como foi o caso do trabalho do pessoal da Emater por meio de orientação e planejamento da agricultura familiar, no sentido de melhorar a qualidade do leite que é entregue para o processamento.

Para 2019, observo um cenário interessante e melhor do que estamos vi-

FOTO: FERNANDO DIAS



Rodrigo Rizzo
Secretaria da Agricultura,
Câmara Setorial do Leite

vendo atualmente. Precisamos, falando em nível de estado e de país, sermos a China do agronegócio.

É relevante pensar e trabalhar para abrir novos mercados. O nosso Estado é fundamental para o setor lácteo brasileiro, não somente de leite mas de todos os produtos derivados dele, penso que devemos valorizar as campanhas que fomentam o consumo de leite e seus derivados.

É essencial observarmos com uma visão de cadeia como um todo, inclusive no valor que o subproduto, o soro do leite, tem. A matéria-prima que faz tudo isso rodar está relacionada ao uso de tecnologias no meio rural, como forma de prevenir doenças, melhorar a qualidade do leite e conseqüentemente, através da indústria, remunerar melhor o produtor.

Penso na palavra otimismo para o próximo ano. Acredito que estamos no rumo certo: precisamos acreditar e trabalhar para isso.”

UNIDADE DE MOLDAGEM E PRÉ - RESFRIAMENTO

A Unidade de Moldagem e Pré-Resfriamento é utilizada para o molde de grandes quantidades de massa de queijo, nos diversos tamanhos de blocos, tornando o processo pós filagem contínuo e automático. Uma vez que a massa filada é introduzida ao equipamento, seu sistema de carrossel recebe nos moldes pré-concebidos, descarregando diretamente na hidrovia, sendo que o operador trabalha somente nas configurações de seu quadro de comando.

VANTAGENS:

- Adaptável a qualquer Filadeira;
- Redução de mão de obra;
- Processo contínuo e automático;
- Ganho em tempo de Processo.



GLOBO INOX

Estrada da Cavalhada, 800, Parque dos Anjos - Gravataí - RS - Brasil, CEP: 94195-000

(51) 3489.2400 | globoinox@globoinox.com.br | www.globoinox.com.br



Resíduos de antibióticos no leite: impacto para a indústria e o consumidor

O leite é considerado um dos alimentos mais completos em termos nutricionais, fornecendo, junto com seus derivados, componentes essenciais para o desenvolvimento e a manutenção da saúde humana. A presença de resíduos de antibióticos representa a principal contaminação do leite, principalmente, devido ao tratamento de mastites.

Em princípio, todos os medicamentos administrados aos animais podem deixar resíduos, porém, os níveis dependem da dosagem do medicamento administrado e do período entre a última aplicação do produto e a coleta de leite, o que é definido como período de carência. Quanto aos resíduos de antibióticos no leite, as principais causas de sua presença são: não cumprimento do período de carência do antibiótico; uso de dosagens múltiplas ou acima da recomendada; falhas na identificação dos animais tratados; ausência de separação de vacas em tratamento no momento da ordenha; mistura de leite com e sem resíduos; descarte do leite apenas do quarto tratado; uso de equipamentos de ordenha contaminados.

Os processos de refrigeração e aquecimento utilizados pela indústria não são capazes de eliminar os resíduos de antibióticos existentes no leite. Estudos mostraram que para se eliminar resíduos de penicilina, por exemplo, seria necessário manter o leite a uma temperatura de 100 °C durante 3 horas, o que seria inviável tanto para a indústria como para a qualidade do produto.

Há inúmeras razões para nos preocuparmos com os resíduos de antibióticos no leite, sendo que as principais estão relacionadas às conseqüências para a saúde do consumidor e aos processos industriais.

Aos consumidores, podem causar alergias em pessoas sensíveis – manifestadas pelo surgimento de urticárias, dermatites e problemas respiratórios –, resistência aos antibióticos, além de ações tóxicas e cancerígenas, especialmente relacionadas aos resíduos de nitrofuranos e cloranfenicol.

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



Vanessa Gass da Silveira
Farmacêutica e Tecnóloga
de Alimentos. Doutora em
Medicina Veterinária pela
Universidade Federal de
Santa Maria (UFSM),
é professora da Setrem
e Consultora em Qualidade
e Segurança de Alimentos

Doses residuais de antibióticos no leite são suficientes para inibirem a fabricação de produtos lácteos fermentados, como queijos e iogurtes. Isso ocorre devido à grande sensibilidade das bactérias lácticas a esses medicamentos. Em queijos, pode ocorrer coagulação inadequada do leite, fermentação indesejada, formação de gás por coliformes, causando estufamento precoce e maturação inadequada, promovendo a formação de queijo “borrachento”, sem sabor e aroma. Na manteiga, ocorre diminuição da produção da acidez e do *flavor*. A inibição parcial ou total da fermentação láctea induz uma menor produção de diacetil, principal responsável pelo aroma característico do produto.

O controle de resíduos de antibióticos representa uma importante medida para assegurar proteção ao consumidor. A pesquisa

periódica desses resíduos no leite é de extrema importância, a fim de se monitorar que os resultados encontrados não sejam superiores aos limites máximos de resíduos (LMRs) previstos para cada grupo químico específico. A responsabilidade de produzir um alimento de qualidade e seguro é de competência de todos os envolvidos na cadeia produtiva. A contaminação por resíduos de antibióticos não pode ser revertida pela indústria e, portanto, a responsabilidade pela segurança é ainda maior para o produtor. Embora exista legislação que a regulamente, é necessário que ela seja revisada e que exista maior fiscalização.”

Na casa da Apil/RS, Eduardo Leite fala sobre suas propostas para o setor lácteo

Encontro aconteceu no dia 17 de outubro na sede da Apil/RS em Esteio e reuniu cerca de 100 pessoas.

No dia 17 de outubro passado, cerca de 100 pessoas, entre elas associados, parceiros e amigos, estiveram na casa da Apil/RS para receber o então candidato, e agora governador eleito do estado do Rio Grande do Sul, Eduardo Leite. O propósito do encontro foi o de apresentar anseios da Associação e ouvir as propostas de Eduardo Leite para o setor lácteo.

Questões sobre carga tributária, inspeção estadual e licenciamento ambiental, entre outras, foram abordadas durante o encontro.

O Presidente da Apil, Wladimir Dall’Bosco, destacou a alta carga tributária para as pequenas e médias

indústrias de laticínios e a necessidade de agilizar os processos de inspeção do Estado, evitando assim, tantos entraves. Sobre o licenciamento ambiental, Dall’Bosco sugeriu que o mesmo deveria ser feito com mais autonomia pelos municípios, através de uma legislação responsável. Sem deixar de lado a responsabilidade de cada empresa, e sem descumprir a legislação, o processo poderia ser simplificado. Finalizando sua fala, Dall’Bosco passou a palavra para Eduardo Leite, expressando o desejo de crescimento econômico do Estado, através de um governo de iniciativa e ágil, que desburocratiza procedimentos.

Leite iniciou seu pronunciamento agradecendo a presença de todos e também o apoio do Sr. Salmo Dias, prefeito de Rio dos Índios e Ex-presidente da Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul (Famurs), que propiciou a realização desse encontro. Leite destacou que as sugestões apresentadas pelo Presidente da Apil/RS estavam muito conectadas com as próprias, ou seja, de uma agenda para o estado voltada para a busca de maior competitividade, pois “tudo o que produzimos aqui dentro compete com o que se produz em outros estados e mesmo em outros países do Mercosul, especialmente.” Leite exemplificou que para competir é necessário uma melhor produtividade, com qualidade e com

Eduardo Leite falou sobre competição de mercado, produção, custos, renda e geração de empregos.



menor custo para conquistar mercado e, conseqüentemente, gerar mais renda e emprego. Ressaltou que a alta carga tributária diminui a competitividade e que a sua proposta é de que as atuais alíquotas do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS) sejam prorrogadas por 2 anos como forma de garantir um processo seguro de transição e que sejam reduzidas a partir de 2021.

Leite concordou que as questões relacionadas a licenças, alvarás e toda burocracia precisa ter mais agilidade e ressaltou que é necessário ter mais confiança em quem empreende. “Somos um estado de gente que faz; precisamos de um governo que deixe fazer”, afirmou.

Na sua concepção, o serviço de inspeção, ao invés de ser feito por um órgão do governo, poderia ser realizado por profissionais habilitados, credenciados e autorizados pelo poder público. Além disso, levantou também a questão da precarização e falta de manutenção da infraestrutura no estado, sobretudo no modal rodoviário. Mais investimentos e maior viabilização para esse ponto, através de um plano de concessões que viabilizem o investimento. Sem esquecer da parti-

cipação das comunidades e do setor produtivo, que resultará em um ganho de produtividade para o estado junto à parcerias com o setor privado.

Leite agradeceu novamente a presença de todos e finalizou: “Quero ser o governador que busca dar o espaço para que essa energia, essa vocação empreendedora aflore e gere a riqueza que o nosso estado precisa.”

Dall’Bosco agradeceu a presença de Eduardo Leite e dos associados e parceiros e enfatizou o desejo de colaborar com o novo governo. Ambos concordaram que o desenvolvimento econômico possibilita que outras áreas, como saúde, educação, segurança e infraestrutura possam progredir.

Dall’Bosco finalizou ressaltando a união da associação em prol do desenvolvimento e crescimento do setor lácteo, respeitando as opiniões políticas de cada um. 📍

FOTOS: GABRIELA DE BARROS SILVA



O Presidente Wladimir Dall’Bosco, expressou o desejo de um crescimento econômico gaúcho.



"Somos um estado de gente que faz; precisamos de um governo que deixe fazer."

EDUARDO LEITE



O encontro propiciou trocas de ideias entre associados, parceiros e amigos.



MESMOS PRODUTOS,
NOVA MARCA,
NOVAS EMBALAGENS.



www.queijospaladar.com.br

om

Apil/RS news



Retrospectiva Expointer 2018

Painel internacional, encontros e *workshops*

A Expointer é uma das maiores feiras de exposições de animais, máquinas, implementos e produtos agropecuários da América Latina. O evento reúne as últimas novidades da área do agronegócio e traz exposições no que diz respeito às inovações tecnológicas em maquinários agrícolas e na área da genética veterinária do Estado do Rio Grande do Sul (RS).

Neste ano, a 41ª edição, que aconteceu entre os dias 25 de agosto e 2 de setembro, no parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS, teve vendas acima do alcançado no ano passado. O valor de negócios realizados foi de R\$ 2.300.360.769,81; número que representa um crescimento de 13% maior quando comparado com o ano de 2017. A comercialização na seção de maquinários e implementos agrícolas teve crescimento de cerca de 18,8% em relação à última edição, atingindo o montante de R\$ 2.284.813.575,33.

Na Casa da Apil/RS, conhecimento e confraternização são as palavras que resumem o período da Expointer 2018. O início da programação contou com Reynaldo Martínez,



Reynaldo Martínez preparou deliciosas tábuas de queijos

Mestre Queijeiro uruguaio da Escuela de Lecheria do Uruguai, que realizou um *workshop* para falar de queijos. O processo de produção dos queijos com olhaduras e uso de leite reconstituído foram alguns dos pontos abordados. Esse evento contou com a presença dos laticínios associados, os quais puderam aperfeiçoar seus conhecimentos técnicos na fabricação de queijos.



O Café com a Imprensa contou com a presença de Odacir Klein



Reynaldo Martínez falou sobre queijos com olhaduras



Jodi Hoynosky falou sobre a raça Holstein e trouxe dados do mercado norte-americano



Representantes das principais entidades do setor estiveram na casa da Apil/RS para tratar da IN 62

Outro momento saboroso, que aconteceu em todas as edições da Expointer, este ano contou com a presença de Odacir Klein, Secretário de Agricultura, Pecuária e Irrigação (Seapi) preparando uma normativa para a comercialização do produto, atendendo, desta forma, as necessidades das indústrias. Hoje, mais de um milhão de litros de soro de leite são descartados mensalmente no estado, considerado uma matéria-prima nobre.

A Associação de Criadores de Gado Jersey do Rio Grande do Sul (ACGJRS), por ocasião da celebração dos seus 70 anos, prestou homenagem à Apil/RS por meio de seu Presidente, Wladimir Dall’Bosco, pela contribuição dada ao agronegócio gaúcho, em especial, à cadeia láctea do estado. Na ocasião, também foram homenageados o Secretário da Agricultura, Odacir Klein, e o Diretor do BRDE Paulo Roberto da Silva.

A reunião mensal de associados também foi realizada durante esse período. Dentre os assuntos abordados estavam a situação dos indeferimentos de habilitação do Programa Mais Leite Saudável e o e-Social, que tem a finalidade de fortalecer as obrigações acessórias trabalhistas em uma única entrega e unificar o envio de informações referentes aos trabalhadores das empresas. Também foi apresentado pelo Instituto Gaúcho do Leite (IGL) o Observatório Gaúcho do Leite (OGL), o qual se constituirá em uma plataforma de dados e informações sobre todo o setor lácteo (leia mais sobre esse assunto na página 22).

Em mais um painel realizado durante os eventos na Casa da Apil/RS, a norte-americana Jodi Hoynoski, Diretora-executiva da Holstein Association USA, trouxe informações sobre “Holstein: a vaca mais perfeita do mundo” – uma variedade da nossa tradicional vaca holandesa –, além de apresentar outros dados sobre o cenário e o mercado lácteo norte-americano. Com tradução simultânea, o painel contou com a participação de associados e parceiros.

Em mais uma demonstração de conhecimento e sabor, o Mestre Queijeiro uruguaio Reynaldo Martínez participou do espaço Queijos & Cia, preparando tábuas de queijos. Sabores, cores e aromas foram os ingredientes principais para servir lindas e deliciosas tábuas de queijos harmonizando sempre todos os elementos para conquistar os mais diversos paladares e olhares. “Nós comemos com os olhos; quanto mais colorido, bonito e apresentável, melhor”, destaca o Mestre.



O Chef Daniel Chaves e seu workshop para pizzaiolos

Outro tema que entrou em debate na Casa da Apil/RS foram as alterações da Instrução Normativa (IN) 62. Com o objetivo de regulamentar os procedimentos para a qualidade do leite, a IN 62 apresentou algumas mudanças como, por exemplo, os limites de contagem de células somáticas (CCS) e contagem bacteriana total (CBT). Os limites, que atualmente eram de 300, passaram para 100 mil UFC/mL para CBT, e de 500 para 400 mil células/mL para CCS.

E a Apil/RS também esteve na mídia! Foram concedidas entrevistas e reportagens para os veículos de comunicação do RS, além da participação em um programa exclusivo na Rádio Guaíba para falar sobre os produtos de seus associados. O programa, que teve duração de 30 minutos, contou com as falas do Presidente Wladimir Dall’Bosco e dos Vices Delcio Roque Giacomini, do Laticínio Friolack, e Humberto Doering Brustolin, dos Laticínios Kiformaggio.

Além disso, a Apil/RS esteve presente na reunião do Grupo Técnico de Proteínas Animal, da Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA). Na ocasião, o Presidente da ABPA, Francisco Turra, destacou que o Brasil é o 2º maior produtor de leite do mundo. Em seu pronunciamento durante o evento, Dall’Bosco ressaltou que a qualidade e a produtividade são as chaves para a competitividade e a conquista de espaço no mercado.

O Presidente da Apil/RS também participou do Troféu Senar-O Sul, realizado no clube Leopoldina Juvenil, em Porto Alegre/RS. No evento, Dall’Bosco conversou com o Secretário Executivo do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Eumar Roberto Novacki. O assunto foi sobre os debates da entidade a respeito dos protocolos dos projetos do Programa Mais Leite Saudável.



Dall’Bosco, Giacomini e Brustolin participaram de um programa na Rádio Guaíba



Dall’Bosco participou da reunião do grupo GT-Proteína

Observatório Gaúcho do Leite

Um sistema de inteligência acessível e transparente

Projeto surge como uma ferramenta para o melhor entendimento do mercado do leite.



FOTO: LIANE ALVES

Andréa Veríssimo é Médica-veterinária, Mestre em Administração Rural, proprietária da Avelã Public Affairs e idealizadora do Observatório.

salta Andréa Veríssimo, idealizadora do projeto, contratada pelo IGL.

A importância de uma iniciativa como essa serve como estímulo para que, com acesso à informação, empreendedores possam ter subsídios para a tomada de decisões, assim como os gestores públicos também possam auxiliar no desenvolvimento do setor e na criação de novas e efetivas po-

Com o objetivo de beneficiar todo o público interessado no mercado do leite, por meio de informações de qualidade e acessíveis, o Observatório Gaúcho do Leite (OGL) reunirá dados de toda a cadeia produtiva leiteira. Abrangendo desde pesquisadores, dirigentes setoriais, lideranças políticas, produtores rurais, empresas, setor público, estudantes e imprensa, o material é o resultado da organização e hierarquização de informações, bem como da validação das mesmas.

Assim, o OGL reunirá dados sobre produção do leite, uso da terra, logística, industrialização e qualidade do leite, mercado interno e externo, ambiente de negócios e consumo, entre outras informações que serão

constantemente atualizadas na plataforma. Os dados serão públicos, oriundos de organismos federais, estaduais e de empresas. A atualização dessas informações será gerenciada e atualizada pelo Instituto Gaúcho do Leite (IGL) e patrocinado pelo Fundo Estadual do Leite (Fundoleite).

O Instituto foi pioneiro na concepção da plataforma para o setor lácteo, que se constituirá em uma plataforma *on-line* com dados e informações de toda a cadeia, tornando o conhecimento acessível e democrático. “Fazer a simetria desses elementos para ter, em um único local, informações sobre o leite. As entidades devem ter acesso a esses dados, porque informação é poder, mas se ela está apenas na mão de alguns, ela é poder somente de alguns”, res-

líticas públicas. “É possível enxergar quais municípios estão em desenvolvimento, quais necessitam de auxílio. Dessa forma, se torna viável que melhores decisões de políticas públicas sejam tomadas”, enfatiza Andréa.

Com data de entrega prevista para fevereiro ou março de 2019, o planejamento para a viabilidade do Observatório iniciou com um processo de questionários: foram cerca de 840 formulários enviados. Essa etapa foi de consulta ao setor no sentido de conhecê-lo e questioná-lo “Quem mais você gostaria que respondesse à essa pesquisa?” A ideia foi criar uma inteligência setorial e entregar essa espécie de curadoria”, explica a idealizadora do projeto.

O OGL seguiu o exemplo do Observatório Gaúcho da Carne (OGC), criado a partir de uma demanda sobre a necessidade de informações mais abrangentes e ao mesmo tempo específicas sobre o mercado da agropecuária gaúcha, o projeto, também elaborado por Andréa, reuniu um grande volume de dados (conhecidos como *big data*) que foram transformados em informação e conhecimento, resultando no primeiro projeto de curadoria sobre a cadeia produtiva da carne bovina.

A plataforma OGC foi inspirada na ferramenta de negócios *Business Intelligence* e em estudos realizados no Instituto de Tecnologia de Massachussets (MIT) e em Harvard. Assim surgiu o *site* observatoriogauchodacarne.com.br, uma plataforma totalmente interativa, com mapas, *hiperlinks*, gráficos, tabelas e, inclusive, um glossário para

PALAVRA DO PRESIDENTE DO IGL, CARLOS JOEL DA SILVA

O Observatório Gaúcho do Leite (OGL) será um *big data* do setor leiteiro gaúcho, facilitando o acesso a informações para tomada de decisões de negócio e políticas públicas setoriais. Primeiramente estamos fazendo um levantamento com as entidades sobre o que elas esperam que o Observatório contemple e onde estão essas informações, para após a plataforma *on-line* ser implementada. Isso ajudará na modernização do setor, a exemplo do que já foi feito no segmento da carne. Estamos realizando pesquisas e reuniões com as entidades com o objetivo de que em breve todos façam uso do Observatório. Hoje os dados são todos fragmentados e isso dificulta o acesso a uma base completa e confiável de informações. Queremos dados do RS e municípios, mas também um acesso consolidado das informações nacionais e mundiais.

Para o Instituto Gaúcho do Leite, esse projeto está sendo um marco, com a união do setor leiteiro em prol de um mesmo objetivo, estando as entidades associadas ou não ao IGL. Queremos a contribuição de todos e isso está acontecendo, conclui o Presidente do IGL, Carlos Joel da Silva.



Carlos Joel da Silva considera que projeto proporcionará união do setor leiteiro em prol de um mesmo objetivo

facilitar o entendimento para quem não é muito familiarizado com a área. Andréa explica que o propósito de ambos os projetos é conectar dados e informações a respeito de cada área, tanto no território gaúcho quanto no âmbito nacional.

SOBRE O IGL

O Instituto Gaúcho do Leite (IGL), criado em 2014, tem como objetivo coordenar a produção, o desenvolvimento e a competitividade da cadeia produtiva do leite e dos produtos lácteos no Rio Grande do Sul.

O IGL está vinculado à Secretaria da Agricultura, Pecuária e Irrigação (Seapi) e obtém seus recursos por meio do Fundoleite. Esses recursos destinam-se a custear e a financiar as ações, projetos e programas de desenvolvimento da cadeia produtiva do leite bovino e dos seus produtos lácteos.

O Instituto conta com 17 entidades associadas, dentre públicas e privadas, contemplando representantes dos produtores, indústrias, municípios, Governo Estadual e Federal, todos ligados ao setor. 🏠

A tendência é de queda do preço do leite até o final do ano

O valor de referência do leite no RS projetado para novembro ficou 5,44% menor em relação ao valor consolidado de outubro. O professor da UPF, Eduardo Finamore, explicou que a redução reflete a baixa dos preços de diversos derivados, principalmente do leite condensado e do leite UHT. A redução só não foi maior em razão da queda de apenas 0,38% do leite em pó. Apesar do declínio, os valores alcançados em 2018 para os principais produtos do *mix* (leite UHT, leite em pó, requeijão, queijo prato e iogurte) são os maiores da série histórica do Conleite (desde 2006). Os valores do preço de referência desse ano utilizam parâmetros atualizados de rendimento industrial e participação da matéria-prima conforme revisão realizada pela câmara técnica do Conleite/RS e para diferenciação dos cálculos anteriores denomina-se “Leite de referência IN 62”. Para a IN 62, a matéria-prima padrão diz respeito ao leite que contém: 3% de gordura; 2,9% de proteína; 600 mil células somáticas/mL e 600 mil UFC/mL de contagem bacteriana. “Considerando a correção da inflação, o preço de referência no acumulado de 2018 está 14,39% maior do que o praticado no mesmo período de 2017”, completa Finamore. 🏠

Resumo dos preços de referência para o RS

	MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA	PREÇO DE REFERÊNCIA	MENOR VALOR DE REFERÊNCIA
Nov/2018*	1,2558	1,0920	0,9828
Out/2018	1,3280	1,1548	1,0393
Set/2018	1,3450	1,1696	1,0526
Ago/2018	1,3721	1,1931	1,0738
Jul/2018	1,4892	1,2949	1,1654
Jun/2018	1,4203	1,2350	1,1115
Mai/2018	1,2690	1,1035	0,9931
Abr/2018	1,2165	1,0579	0,9521
Mar/2018	1,1904	1,0351	0,9316
Fev/2018	1,1102	0,9654	0,8689
Jan/2018	1,0705	0,9309	0,8378

*Valores projetados.

Fonte: Conleite (<http://conleite.com.br/preco-referencia/index/estado/rs>).

Leite ao produtor CEPEA/ESALQ – Preço bruto de janeiro de 2018 a outubro de 2018

	MG	RS	SP	PR	GO	BA	SC	BRASIL
Out/2018	1,5707	1,4905	1,6176	1,5550	1,5877	1,5458	1,4626	1,5490
Set/2018	1,6177	1,5220	1,6308	1,5866	1,6600	1,4386	1,5051	1,5864
Ago/2018	1,7248	1,5724	1,6456	1,6594	1,7875	1,3990	1,5325	1,6589
Jul/2018	1,6491	1,5246	1,6117	1,5595	1,6665	1,3636	1,5055	1,5931
Jun/2018	1,4457	1,3226	1,4462	1,4080	1,4472	1,3038	1,3436	1,4088
Mai/2018	1,4127	1,3143	1,3810	1,3503	1,3962	1,2866	1,3129	1,3709
Abr/2018	1,3185	1,1967	1,2954	1,2682	1,3015	1,2010	1,2093	1,2662
Mar/2018	1,2223	1,0859	1,2426	1,1613	1,1866	1,1938	1,1460	1,1751
Fev/2018	1,1500	1,0803	1,1861	1,1045	1,0621	1,1628	1,0930	1,1199
Jan/2018	1,1114	1,0546	1,1623	1,0709	1,0261	1,1707	1,0530	1,0874

Fonte: Cepea (<https://www.cepea.esalq.usp.br/br/indicador/leite.aspx>).

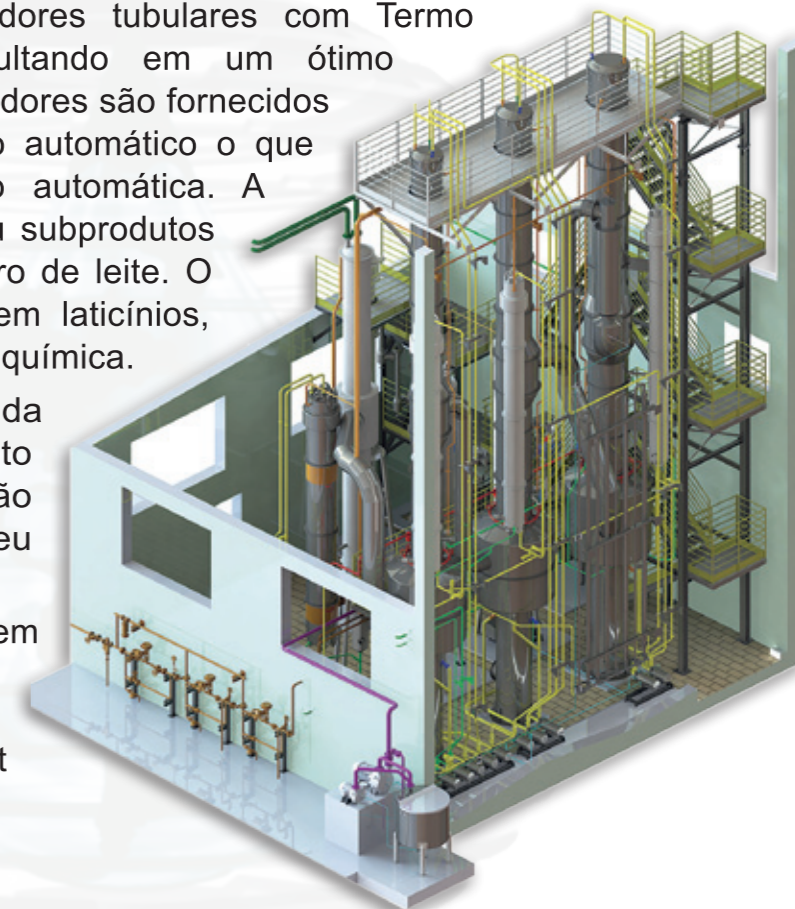
CONCENTRE SEU LUCRO

Evaporadores e Secadores Spray Dryer para Concentração de Leite, Leite Condensado e Soro

A Globo Inox fornece evaporadores tubulares com Termo Compressão de Vapor “TCV”, resultando em um ótimo aproveitamento de energia. Os evaporadores são fornecidos com sistema de controle de processo automático o que significa: produção, CIP e operação automática. A concentração pode ser de produtos ou subprodutos de processo, como por exemplo, o soro de leite. O processo de evaporação é utilizado em laticínios, industriais alimentícias, farmacêuticas e química.

Os secadores Spray Dryer da Globo Inox, com atomizador de alto rendimento (à bicos ou centrifugos), são controlados por software em todo o seu processo.

Uma variedade de produtos podem ser processados em diversas industrias, como por exemplo: leite, alimentos como ovos, sucos, malto - dextrina e pet food.



VANTAGENS:

- Economia de energia e conservação de água e vapor;
- CIP Automático;
- Evaporação em baixa temperatura que garante as propriedades seguras do produto.



GLOBO INOX

Estrada da Cavalhada, 800, Parque dos Anjos -Gravataí - RS - Brasil, CEP: 94195-000

(51) 3489.2400 | globoinox@globoinox.com.br | www.globoinox.com.br



Tchê Milk completa 10 anos de história

No dia 30 de setembro passado a Tchê Milk completou 10 anos de história. Localizada no entorno da cidade de Santo Cristo, a indústria de laticínios foi inicialmente pensada para ser um laboratório de testes para a produção de equipamentos da Metalinox. Gerenciada até hoje por Enzo Haubert, Diretor-geral, a Metalinox foi uma forma de comprovar sua eficiência na indústria de laticínios. “É uma satisfação enorme poder comemorar esses 10 anos! A gente chega nesse patamar e pensa que começamos só na força e na coragem. Conseguimos chegar até aqui graças à união de todos, nada foi feito sozinho”, comenta Enzo, reforçando o trabalho em equipe.

Entre adversidades e conquistas, planejamento e muito trabalho, a Tchê Milk foi crescendo, aumentando o número de clientes e se tornando referência na área de laticíneos. O gerente Elissandro Kafer ressalta que cerca de 600 famílias rurais fazem parte do fornecimento da matéria-prima. “No início, a fábrica industrializava entre 40 e 60 mil litros de leite por mês e, atualmente, está processando 2,5 milhões de litros por mês”, revela Elissandro. Mas não somente com números se conta uma história. Para Deisi Haubert, sócia-proprietária, ter paixão pelo que se faz é extremamente importante: “a gente consegue produzir com muito mais amor e carinho, tendo, no final, um produto de qualidade.”

A Tchê Milk é um empresa familiar de médio porte que

tem o queijo muçarela como carro-chefe. No entanto, também fabrica requeijão, creme de leite pasteurizado (nata) e bebida láctea nos sabores morango, ameixa, salada de frutas e coco. Seus produtos são direcionados para os mais diversos pontos do país, com representantes comerciais no Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Goiás, Brasília e Espírito Santo, estando presentes nas mais diversas redes de supermercado como Zaffari Bourbon e Walmart, entre outros. Além disso, a Tchê Milk tem fortes parcerias na região da Grande Santa Rosa e região



da fronteira, onde atende mais de 40 municípios.

Nessa relação de uma década, tanto a indústria quanto o produtor desenvolveram-se juntos. Atualmente, o serviço de ordenha já é mecanizado, o que facilita a produção e melhora a qualidade do produto. Os rebanhos cresceram, a genética foi aprimorada e a estrutura ampliada. Isso porque a Tchê Milk acredita que o entusiasmo do produtor é essencial para o trabalho. Em vista disso, procura fornecer todo o suporte necessário através de técnicos de campo, veterinários e cursos profissionalizantes.

O cuidado com a qualidade dos produtos é rigoroso. Com um laboratório próprio que segue as normas do Mapa e do SIF, os testes já começam a ser feitos logo depois de o leite ser recolhido. A preocupação com a qualidade também passa pelas parcerias de fornecedores, em relações que buscam o crescimento de ambas as partes.



Família Tchê Milk: Denisson Haubert, Paola Muniz, Rosmeri Haubert, Enzo Haubert, Deisi Haubert e Elissandro Kafer.



FOTOS: REVELI PRODUÇÕES

Para celebrar estes 10 anos, a empresa organizou um evento comemorativo no qual recebeu seus colaboradores e familiares, representantes comerciais, fornecedores e autoridades. A festa começou com uma palestra motivacional e, logo após, um vídeo contou a história dos 10 anos da empresa. A celebração seguiu com uma homenagem aos funcionários com mais de 5 anos de casa, com o reconhecimento ao trabalho dos representantes comerciais e de produto-

res, além de um sorteio de pacotes turísticos para os colaboradores. O Presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, e sua esposa, Rejane Dall’Bosco, marcaram presença entregando uma placa comemorativa à Tchê Milk em nome de todos os associados da entidade.

Para o futuro, a Tchê Milk pretende continuar inovando: aumentar sua planta, fomentar a produção e, consequentemente, gerar mais renda e empregos. O também sócio-proprietário, Denisson Haubert, afirma que a parte fabril será ampliada em quase quatro vezes. A ideia também é lançar novos produtos, tais como manteiga, doce de leite, creme de ricota e queijo provolone. A Diretora-financeira, Rosmeri Haubert, sente-se agradecida “por todos que fazem parte da nossa grande família, por tudo o que conquistamos ao longo do tempo. O começo nunca é fácil, mas agora colhemos tudo o que plantamos nesses 10 anos.”



Tributação
por **Silvio Borba**

ICMS

Recuperação de débitos no RS

Foi publicado no Diário Oficial da União o Convênio CON-FAZ 116 de 06.11.2018 que trata de um novo programa de RECUPERAÇÃO DO ICMS do estado do Rio Grande do Sul. Até o fechamento desta edição não tínhamos o Decreto Estadual recepcionando tal Convênio.

Novamente o estado, para fazer frente ao aumento de despesas de final de ano e melhorar o caixa, cria parcelamento de débitos com a redução de multa de juros. O parcelamento especial se dará sobre os créditos tributários de ICMS, vencidos até 30 de abril de 2018, constituídos ou não, inscritos ou não em dívida ativa, inclusive ajuizados. Assim, se a empresa quiser efetuar o pagamento de algum débito que tenha sido constatado, mas ainda não tenha declarado, poderá fazê-lo por denúncia espontânea.

O Convênio ainda prevê:

- Redução em até 40% (quarenta por cento) os juros incidentes sobre os créditos tributários (imposto devido).
- Redução de até 85% (oitenta e cinco por cento) incidente

sobre as multas punitivas ou moratórias e seus respectivos acréscimos legais.

- Pagamento parcelado em até 120 meses.
- Que o prazo máximo de opção do contribuinte não poderá exceder a data de 26 de dezembro de 2018.

Embora tais medidas sejam consideradas por alguns como meio de incentivo à sonegação e à inadimplência, elas assumem um caráter de continuidade para as instituições em dificuldades financeiras – e que não são poucas – neste grave momento de crise do país.

Um das maiores dificuldades para as empresas, que por motivos operacionais deixaram de efetuar o pagamento do ICMS em dia, reside justamente no pesado valor de multas e juros incidentes, agravando a situação daquele que já se encontra em risco de fechar as portas. 🏠

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

Dia de Campo do Leite

Conhecimentos para fomentar a produção leiteira gaúcha

Com o objetivo de trocar conhecimento, este 7º Dia de Campo do Leite contou com cinco estações que apresentaram os temas silagem do capim-elefante, manejo e produção forrageira, biossegurança e saúde única, produção de leite seguro e uso da água nas unidades de produção de leite.



Wladimir Dall’Bosco (Apil/RS), Manoel Jaccottet (representou o Secretário Municipal da Agricultura de Pelotas), Clenio Pillon (Embrapa), Francisco (jornalista) e Rogério Dereti (organizador do evento).

O evento foi realizado no dia 13 de novembro, em Capão do Leão/RS, pela Embrapa Clima Temperado (Pelotas/RS), com o apoio da Emater/RS-Ascar e patrocínio do Ministério de Desenvolvimento Social e Agrário (MDSA). O encontro reuniu estudantes pela manhã e produtores e técnicos na parte da tarde, além de representantes de entidades parceiras.

Na abertura, o médico-veterinário Rogério Dereti, coordenador do evento, agradeceu a todas as pessoas que tornaram essa edição possível, aos parceiros – como a Coopar, SuLeite, Emater e Cosulati – e a presença de empresas licenciadas para a produção e comercialização de produtos com a marca Embrapa. Na sequência, ressaltou que o trabalho da Embrapa é o de construir relações de confiança com os produtores, disponibilizando todo o conhecimento obtido nas pesquisas realizadas pela entidade.

A presença da Apil/RS foi destacada durante o evento, e seu Presidente, Wladimir Dall’Bosco falou sobre a

importância da Embrapa em levar conhecimentos ao produtor, mas também enfatizou a necessidade de o próprio produtor ir em busca do conhecimento: “É preciso evoluir, inovar, ter iniciativa, fazer algo a mais. Isso é válido seja para o homem do campo, o empresário, o estudante ou para as instituições”.

Em seguida, Clenio Pillon, chefe-geral da Embrapa, agradeceu a organização e o apoio de todos os envolvidos no evento e reconheceu a relevância da parceria da Apil/RS, da Emater e das cooperativas presentes.

A partir daí o público passou a circular pelas estações. Na primeira, o assunto foi o experimento de Silagem do capim-elefante, apresentado pelo zootecnista Jorge Schafhauser Jr. que ressaltou os benefícios da troca do milho pelo capim-elefante na hora de fazer a silagem: realização de até 5 cortes por ano e, com isso, possibilidade de compartilhamento da ensiladeira entre mais

produtores, além de armazenamento de uma maior quantidade de matéria seca com menor custo.

Recentemente, a Embrapa lançou a BRS Capiáçu, um clone de capim-elefante que apresenta porte alto e se destaca pela produtividade e valor nutritivo da forragem, quando comparada com outras cultivares de capim-elefante. Essa cultivar apresenta maior produção de matéria seca a um menor custo em relação ao milho e à cana de açúcar. A silagem deste capim constitui uma alternativa mais econômica para suplementação do pasto no período da seca. A BRS Kurumi apresenta potencial para uso sob pastejo, tendo uma alta produção de forragem e excelente estrutura do pasto, o que facilita o consumo pelos animais. O manejo de ambos inclui roçadas eventuais para emparelhar os rebrotes, o que levou a cultivar Kurumi a também seja utilizada para silagem.



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

O zootecnista Rudolf Brand Scheibler destacou que é preciso pensar na qualidade da alimentação dos animais para uma maior produção de leite. Assim, para a silagem, o capim-elefante teve sua qualidade comprovada, pois apesar da sua alta concentração de água, não houve perda significativa do valor nutritivo. Tanto a cultivar Kurumi quanto a Capiçu se adaptam bem ao frio, diminuindo a produção no inverno, mas rebrotando vigorosamente na primavera e se adaptando melhor aos solos bem drenados.

Guilherme Henrique Scheffler, também zootecnista, apresentou os resultados do uso das duas variedades de cultivares em área de pastagem com vacas da raça Jersey. As principais diferenças entre as duas variedades residem na maior quantidade de gordura no leite produzido por vacas alimentadas com a BRS Kurumi e menor consumo dessa variedade para a produção da mesma quantidade de leite quando comparado com vacas alimentadas com a cultivar BRS Capiçu.

O engenheiro-agrícola Sérgio Bender conduziu a estação sobre Produção Forrageira e iniciou questionando os participantes sobre os problemas de pastagens que eles enfrentam durante o ano, como secas, pragas e principalmente a falta de planejamento. A sila-

EXPERIMENTO SILAGEM DE CAPIM ELEFANTE
DADOS PRELIMINARES
(Guilherme Henrique Scheffler, Jorge Schaffhausen, Jr. e Rudolf Brand Scheibler)

COMPOSIÇÃO DA SILAGEM			
SILAGEM	FDN	PB	%MS
BRS CAPIÇU	67,23	5,88	25,35
BRS KURUMI	61,84	12,74	18,62

BRS - A. 10 Kurumi Com Inoculante		CCI - BRS Capiçu Com Inoculante			
KSI - BRS Kurumi Sem Inoculante		CSI - BRS Capiçu Sem Inoculante			
PRODUÇÃO E COMPOSIÇÃO DO LEITE CORRIGIDA PARA 3,5% DE GORDURA					
TRATAMENTO	LCG 3,5%	% PROTEÍNA	% GORDURA	% LACTOSÍ	% SÓLIDOS TOTAIS
KCI	26,53	3,46	0,07	4,67	14,10
KSI	27,46	3,51	5,14	4,55	14,15
CCI	26,87	3,57	4,90	4,49	13,92
CSI	26,82	3,46	4,94	4,62	13,97

CONSUMO MÉDIO E TEOR PROTEICO DO CONCENTRADO		CONSUMO MÉDIO DE SILAGEM	
TRATAMENTO	CONCENTRADO/VACA/DIA (kg)	PB CONCENTRADO (%)	SILAGEM/VACA/DIA (kg)
KCI	8,10	16,00	25,43
KSI	8,10	16,00	25,00
CCI	10,60	17,00	21,00
CSI	10,60	17,00	21,06

Embrapa

Resultados do uso das duas variedades de capim-elefante na alimentação de vacas da raça Jersey.

gem, para ser fornecida durante os 365 dias do ano, gera um custo muito elevado e não existe milagre: o que existe é um forte planejamento forrageiro e um bom manejo. Conhecer o tamanho da propriedade, a quantidade de animais, o volume de pasto e principalmente a oferta de pastagem perene, são questões importantes quando se pensa em planejamento.

O engenheiro-agrônomo Jamir da Silva chamou a atenção para os tópicos que devem ser pensados quando se fala em análise do solo: adubação, forragem, planejamento e manejo. Se o solo precisa de adubação, o calcário é uma boa opção para o fornecimento de cálcio e magnésio e correção da acidez do solo. O animal busca a planta de melhor qualidade, consome um volume menor de pasto (porque se sacia mais rápido), movimenta-se menos, compacta menos o solo e gasta menos energia. O ideal é que o animal consuma até 50% da altura da planta acima do solo, no caso da Kurumi, que deve ter a altura de 80 cm, o animal deve comer até 40% da planta para que ela continue crescendo. Para manter o crescimento da planta, o descanso e a conservação de suas folhas

também são formas de manejo. Outro ponto é que a planta forrageira cresce para cima e para baixo, por isso deve-se preservar as raízes para estrutura do solo, pois a quantidade de raiz reúne mais terra, consequentemente absorve mais água e agrega mais matéria orgânica e nutrientes. Na questão ambiental, a matéria orgânica no solo auxilia na maior captação de carbono e menor dispersão dos gases do efeito estufa. A ideia é de que o manejo respeite a fisiologia animal e vegetal.

A médica-veterinária Ligia Pergoraro explicou sobre os ciclos de transmissão da Raiva e da Leptospirose. O vírus da Raiva, encontrado na saliva e transmitido

geralmente pela mordedura de morcegos, deve ser combatido uma vez por ano através de vacinação. Os sintomas, que podem demorar até 3 meses para se manifestar, podem ocorrer de forma paralítica (perda de movimento dos membros superiores) ou furiosa (mudança de comportamento e aumento da salivação).

Na Leptospirose, transmitida pela bactéria *Leptospira*, destaca-se o papel dos ratos como transmissores da doença. Eles urinam na ração e a bactéria presente em sua urina é muito resistente, sobretudo em locais frios e fora do alcance do sol. A Leptospirose nos bovinos pode ocorrer de três formas: aguda (febre, anorexia), subclínica (sem grandes alterações) e crônica, quando ocorrem abortos no terço final da gestação, além de outros distúrbios reprodutivos. A infecção, ocorrida de maneira mais comum pela via oral, prejudica a qualidade do leite, pode levar ao aparecimento de mamite e provocar abortos. O tratamento junto com um médico-veterinário deve ser pensado para evitar futuras novas infecções, além da aplicação de vacinas no rebanho.

O médico-veterinário Christiano Weissheimer chamou a atenção para

o Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e da Tuberculose Animal (PNCEBT), instituído em 2001, ocasião na qual o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) reconheceu essas doenças como problemas de saúde animal e de saúde pública no Brasil. Por ser uma doença que não se vê, a Brucelose pode ser contraída por humanos pela inoculação acidental da vacina e pelo consumo de leite e derivados contaminados. Também conhecida como “aborto contagioso” ou “febre de Malta”, a brucelose pode ser diagnosticada no rebanho por meio de teste sorológico (sanguíneo) da vaca. Quando a doença causa aborto na vaca é preciso um cuidado redobrado na manipulação do feto abortado, para que não haja contaminação do restante do rebanho e da pessoa que está manipulando: utilização de luvas, enterro ou incineração e manutenção do isolamento da área por mais de um mês, adição de cal virgem e calcário na terra.


A tuberculose, de fácil transmissão via secreções respiratórias contaminadas pela bactéria causadora da doença e eliminadas pelo animal portador ao tomar água ou comer ração, acomete não somente bovinos como também porcos, ovelhas, gatos, cachorros e em alguns casos, cavalos. Não há vacina contra tuberculose. Quanto aos sintomas, algumas vacas os apresentam somente no estágio final da doença, como perda de peso, tosse ou corrimento nasal. De acordo com a Instrução Normativa 62, que trouxe novas regras para a produção de leite no Brasil, devem ser feitos testes nos animais para detecção de tuberculose no mínimo uma vez ao ano, inclusive para “propriedades fechadas”, ou seja, locais que não sejam abertos para entrada de animais externos que venham para procriação.

A estação sobre Produção de Leite Seguro foi conduzida pelas médicas-veterinárias Maira Zanela e Maria Edi



O evento reuniu produtores e técnicos para trocar experiências e conhecimentos.

Ribeiro e tratou da prevenção e diagnóstico precoce de riscos para a contaminação do leite. Os riscos químicos acontecem quando há a presença de substância estranha no leite, como resquícios de antibióticos e/ou outras substâncias devido a falhas nas práticas de manejo. Os riscos físicos ocorrem quando há a presença de pelos, insetos ou outros objetos no leite. Maria Edi Ribeiro citou, para o controle e prevenção, evitar a contaminação microbiológica proveniente dos próprios animais (como a mastite), dos equipamentos e do ambiente em que os animais se encontram.

Na última estação, Uso da Água na Unidades de Produção de Leite, a agrônoma Lilian Winckler, falou sobre a qualidade e a quantidade de água a ser oferecida para o rebanho e também para higienização do local e dos equipamentos. A acessibilidade deve ser garantida com uma área livre ao redor dos bebedouros. Além disso, deve-se ter especial atenção à água desses bebedouros, uma vez que o animal tende a beber menos água se ela não estiver em condições adequadas. Outra questão apontada foi a influência da mata ciliar ao redor de nascentes e rios, como forma de proteção do curso da água, filtração e consequente melhor qualidade da água. 

“A Cooper já participa há muitos anos do Dia de Campo do Leite e, em todas as nossas participações, procuramos sempre levar junto um grupo de produtores.

O Dia de Campo sempre oferece uma grande estrutura e um bom conhecimento, questões importantes que são repassadas ao produtor. Um evento como esse é de suma importância pelos objetivos de dar continuidade, de aperfeiçoar, de aumentar a produção de leite na região. Nas diversas estações apresentadas durante o Dia de Campo, foram abordadas diversas maneiras de uma propriedade ser eficiente e lucrativa, fomentando a produção. Por exemplo, a estação sobre Vitrine de Forrageiras, que trouxe várias espécies de pastagens perenes, é um ponto que sempre destacamos e trabalhamos com os produtores, pois essas pastagens mantém a produção, possibilitando uma remuneração melhor para o produtor.”

Diego Naass
Técnico em Agropecuária
na Área do Leite da Cooper



Sergio Bender conduziu a estação sobre planejamento forrageiro e manejo de pastagens.

O Mestre Queijeiro uruguaio, **Reynaldo Martínez**, preparou essas belíssimas e deliciosas tábuas de queijos para que você se inspire a criar as suas!

Tábuas de queijos

Delícias para o fim de ano

Ingredientes

Tipos de queijos

Frescos: minas frescal, ricota, *cream cheese*.

Macios: morbier, brie, camembert, muçarela e boursin, chèvre à L'Huile e feta (queijos de leite de cabra).

Semi-duros: colonial, cobocó, provolone, gouda, maasdam.

Firmes: parmesão.

Azuis: gorgonzola.

Acompanhamentos

Salgados: frios, palmito, pickles, azeitonas e tomate cereja ou perinha.

Doces: goiabada, frutas frescas (uvas, morangos, maçã, *kiwi*) e frutas secas ou em conserva (cerejas, ameixas e damascos entre outras).

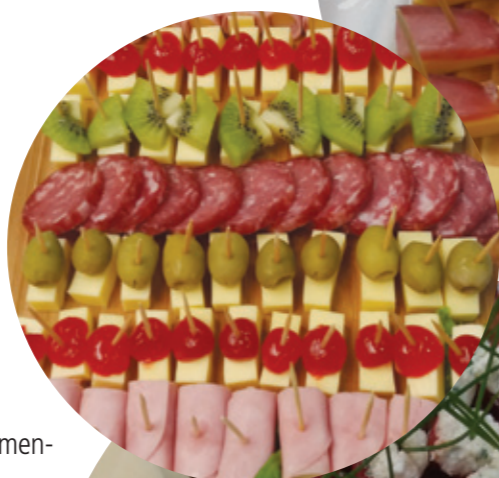
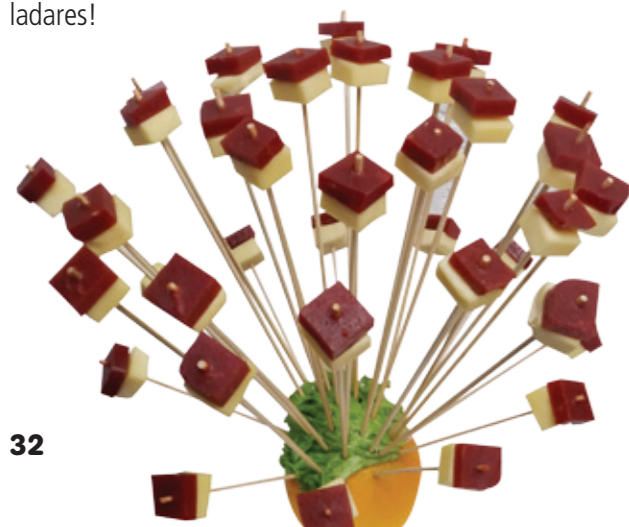
Modo de fazer

Uma bela tábua de madeira ou um prato bonito são ótimos para acomodar os queijos (você também pode usar frutas como laranja e abacaxi como base para espetinhos). Comece a montagem com os queijos mais frescos e suaves e siga para os mais firmes e fortes.

Junto aos queijos, acrescente os acompanhamentos.

Castanhas, nozes, torradinhas e pastinhas podem incrementar sua tábua de queijos.

Para acompanhar, vinhos e cervejas artesanais dão o toque final para essa recepção que agrada olhares, olfatos e paladares!



Leite & Queijos

Centrífugas Desnatadeiras para Leite e Soro e Padronizadoras / Clarificadoras para Leite



Restauração e Assistência Técnica em Desnatadeiras, Padronizadoras, Clarificadoras e Bactofugadoras

Completa Linha de Peças de Reposição e Acessórios à Pronto Entrega e com Garantia de Qualidade

Equipe Especializada em Manutenção Preventiva, Corretiva e Retrofitting de Equipamentos Centrifugos

Treinamentos de Manutenção e Operação, Aprimoramento de Processos e Consultorias prestando Orientações e Apoio aos clientes

Compra e Venda de Equipamentos com Financiamento através de Leasing. Consulte a nossa Equipe Técnica!



Hiper Centrifugation Ltda

Rua Paschoal Ciolfi, 404/422 - Campinas / SP

+55 (19) 3227-7977

sac@hipercentrifugation.com.br

www.hipercentrifugation.com.br

<https://pt-br.facebook.com/HiperCentrifugation>

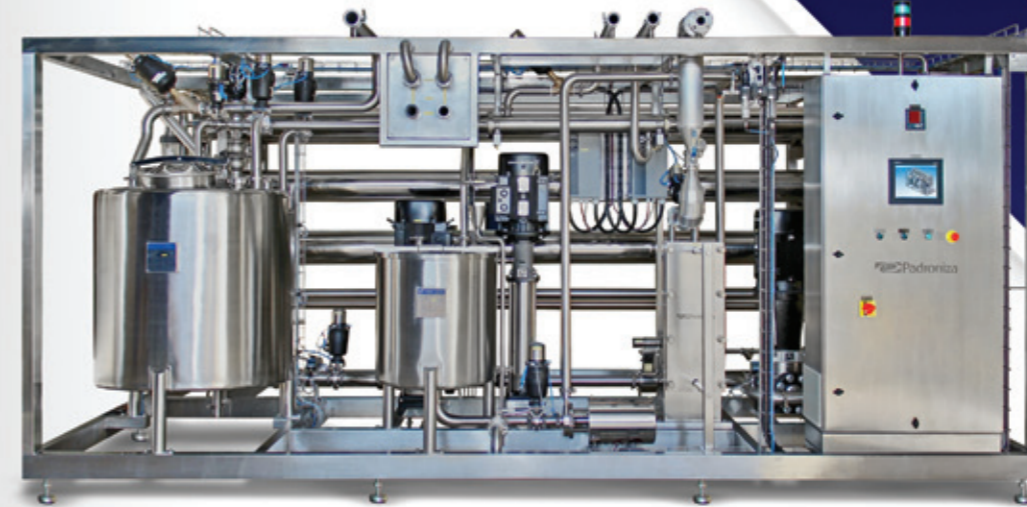
<https://www.instagram.com/hipercentrifugation/?hl=pt-br>

(19) 99750-3674



Equipamentos para o setor lácteo e indústrias alimentícias

Fabricação Nacional com tecnologia Européia.



Sistema de Concentração por Membranas

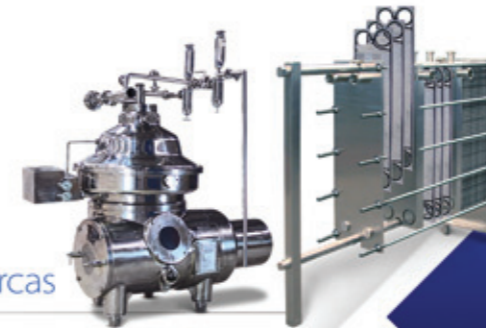


Trocadores de Calor a Placas Pasteurizadores, Aquecedores, Resfriadores e Regeneradores Sanitários

Separadoras Centrifugas, Padronizadoras, Desnatadeiras e Clarificadoras



Reforma, Manutenção e Peças para equipamentos de todas as marcas



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

Financiamento:





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.

