



Leite & Queijos



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

Ano VIII | Edição 42



APIL/RS NA EXPOINTER 2019
**Recorde da maior
pizza do Brasil**

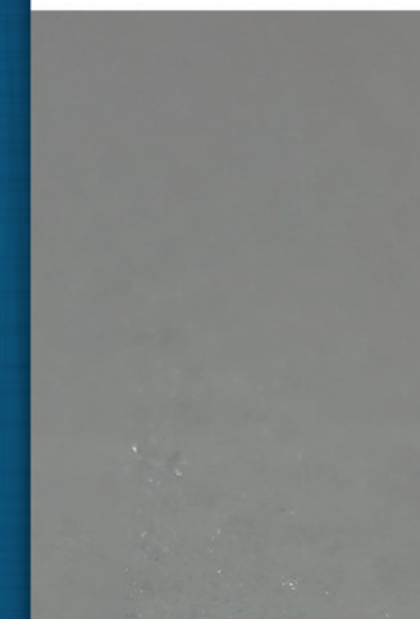
MERCADO: A vez do leite em pó

URETOP®

O REVESTIMENTO PODEROSO PARA O SEU PISO.

URETOP® É UM REVESTIMENTO MONOLÍTICO E IMPERMEÁVEL PARA PISOS INDUSTRIAIS À BASE DE URETANO E CIMENTO, QUE PROTEGE A SUPERFÍCIE CONTRA ATAQUES QUÍMICOS DE ÁCIDOS ORGÂNICOS E INORGÂNICOS, ÁLCALIS E SAIS, AÇÕES FÍSICAS DE DESGASTE SUPERFICIAL COMO IMPACTO E ABRASÃO, ASSIM COMO É RESISTENTE AO CHOQUE TÉRMICO CAUSADO PELA LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO.

URETOP HF



- ✓ ALTA RESISTÊNCIA À ABRASÃO
- ✓ ANTIDERRAPANTE
- ✓ LIBERAÇÃO EM ATÉ 12 H
- ✓ SUPORTA TEMPERATURAS ENTRE -40C ATÉ 110C

URETOP MF



- ✓ ASPECTO LISO
- ✓ RESISTENTE AOS AGENTES DE LIMPEZA
- ✓ ACABAMENTO FOSCO
- ✓ FÁCIL LIMPEZA E ASSEPSIA

URETOP RDP



- ✓ APLICAÇÕES VERTICAIS, RODAPÉS E CANALETAS
- ✓ RESISTENTE AOS ÁCIDOS ORGÂNICOS E INORGÂNICOS*

*CONSULTE TABELA DE RESISTÊNCIA QUÍMICA.

IMAGENS MERAMENTE ILUSTRATIVAS

Builder®
A SUA SOLUÇÃO EM QUÍMICOS
PARA CONSTRUÇÃO

WWW.BUILDER.IND.BR | VENDAS@BUILDER.IND.BR | 51 3471.1289 | 3360.3888 | 99840.3202

A revista **Leite & Queijos** é uma publicação trimestral (setembro de 2019) 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 Fachineto Rodrigues

Leite & Queijos

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO

AgroEffective
COMUNICAÇÃO E AGRONEGÓCIO

Jornalistas responsáveis:
Rejane Costa (MTB 00.807/81) e
Nestor Típa Júnior (MTB 9.836)

Redação: Larissa Mamouna,
Nestor Típa Júnior, Rejane Costa, Andréia
Odrizola, Ieda Risco, Aline Cornely
e Artur Chagas

EDIÇÃO, 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

Comunicação Impressa

Leite & Queijos

Amigos,



A Expointer é a vitrine de tudo o que é produzido pela agricultura, pecuária e indústria no Rio Grande do Sul. É o momento de mostrarmos os nossos produtos, assim como debatermos políticas públicas, questões tributárias e de produção. A feira é também um ponto de encontro para falarmos de mercado, de inovação, envolvendo as instituições e todos os segmentos agroindustriais. E a presença da Apil/RS durante todo o evento, participando de encontros, seminários e debates que ocorreram diariamente no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), nos dá a certeza de termos cumprido com os nossos objetivos para essa exposição.

A Apil/RS já tem uma história dentro da Expointer, dentro do estado. Somos uma entidade reconhecida pelo posicionamento assumido. Vivemos em um momento relativamente difícil, mas não podemos falar somente em crise, precisamos buscar alternativas, criar, inovar, pensar em algo que seja viável dentro de todo o nosso processo. O setor produtivo vem apresentando ideias, e uma delas se refere à questão tributária. Se o setor for desonerado, vamos reduzir custos de produção e a indústria poderá investir mais em inovação e, conseqüentemente, nos tornaremos mais competitivos.

No nosso entendimento, a tributação tem que ser ao consumidor. Portanto, o caminho ideal da reforma tributária é não tributar a produção, mas sim o consumo final. Ganharemos em transparência para a sociedade, uma vez que ao comprar uma mercadoria, o consumidor saberá quanto está pagando para o Estado em impostos e que estes irão para a segurança, saúde, educação e infraestrutura. E, além da transparência, serão viabilizados todos os processos produtivos.

Vale ressaltar, ainda, que o setor lácteo dentro da Expointer possibilita um vínculo direto entre indústria e produtor rural. Essa é uma relação muito importante porque tanto o produtor precisa da indústria para levar seu produto para o mercado, como a indústria precisa dessa matéria-prima para fabricar seus produtos. Outro ponto importante a se salientar foi a presença marcante na feira do governador do estado, Eduardo Leite, e do secretário estadual da Agricultura, Covatti Filho. O mesmo ocorreu com muitos de nossos representantes políticos, os deputados federais e estaduais.

Assim, a 42ª edição da Revista Leite & Queijos traz todos os momentos vividos pela Apil/RS e seus associados durante a Expointer 2019, destacando os encontros com parlamentares e autoridades, os eventos realizados dentro da casa da entidade no parque, e um dos pontos altos da Associação na feira que foi o recorde da pizza, a maior já produzida no Brasil, e que teve como recheio os queijos produzidos pelos nossos associados. Aproveito para agradecer a colaboração de todos que contribuíram para a realização de todos os eventos ocorridos na Casa da Apil/RS durante a Expointer 2019.

Boa leitura!

Wladimir Pedro Dall’Bosco

Presidente da Apil/RS

editorial



CAPA | 12
Com recorde da pizza,
Apil/RS é receita de sucesso
da Expointer 2019

ENTREVISTA | 8

JAIME RIES

Nova tendência de queda
no número de produtores de leite



CONSUMO | 10

Associados da Apil/RS
conquistam 22 prêmios no
5º Concurso Estadual de Queijos

MERCADO | 19

A vez do leite em pó



17 Artigo especial
Benefícios das instruções
normativas para nós produtores

18 Tributação
Os caminhos da
Reforma Tributária

25 Associado
Nova linha de produto,
novos desafios de mercado

28 Tecnologia
Startup de tecnologia
cria produto inovador para
controle de carrapato

30 Mercado
Descomplicando o tema:
gestão da propriedade
de pecuária leiteira

32 Gourmet
Pizza Napoletana 4 queijos

Faça melhor Faça com amor



COMPROMETIDA COM A QUALIDADE

dos alimentos servidos na mesa dos brasileiros,
a LCBolonha atua com excelência na distribuição e
representação de ingredientes e soluções para fabricação
de produtos alimentícios nos segmentos de laticínios, frigoríficos,
massas, biscoitos, molhos, temperos, bebidas, entre outros.

VISITE NOSSAS
REDES SOCIAIS



INGREDIENTES PARA A VIDA

AMIDOS

CORANTES

ESTABILIZANTES

ADITIVOS

ENZIMAS

AROMAS

COAGULANTES

EQUIPAMENTOS

CULTURAS LÁCTEAS

PREPARADOS DE FRUTAS

COLÁGENOS



Rua Gustavo Nass 302, Colombo - PR, 83402710
+55 41 31394455
www.lcbolonha.com.br



EKTOS
ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

Especialista em Consultoria
Tributária para o Agronegócio



EKTOS ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

(54) 3461 2500 – 3461 3220 – silvio@ektos.com.br

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

Painel

Novos sócios chegam à Apil/RS

Duas empresas se juntaram ao quadro de associados da entidade no mês de julho: Niara Laticínios Artesanais e Chapecó Soluções Industriais.

Sejam bem-vindas!

A Dariva e Panosso Indústria de Laticínios Ltda., da marca Niara, de Sananduva (RS), é o novo laticínio associado. A proprietária, Bruna Dariva, atenta à preocupação das pessoas em cada vez mais consumir produtos naturais, passou a produzir queijos artesanais com valor nutricional, criando diferentes sabores: como manjerição e tomate secos, colonial com damasco, com chimichurri, entre outros. No 5º Concurso Estadual de Queijos, a marca conquistou medalha de Bronze no Queijo Temperado com Tomate Seco e Manjerição. 🏠



Mais informações:
@niaralaticiniosartesanais



A Chapecó Soluções Industriais, de Chapecó (SC) é o novo sócio-parceiro. A empresa atua no segmento metal-mecânico desde 2009, fabricando equipamentos industriais, além de prestar serviços de montagem e manutenção. Entre seus produtos estão: alimentador automatizado para filadeira com CIP automático, filadeira monobloco automatizada com sistema de limpeza CIP com capacidade até 3 mil kg/hora, túnel de secagem de queijos (removedor de película), embalador automático de queijo, seladora de embalagem a vácuo (esteira vac), túnel de encolhimento de embalagem; sistema de pesagem e classificação de queijos, sistema de limpeza CIP automatizado e convencional, esteiras transportadoras, automação industrial. 🏠

Contato: Tiago Luiz Gallina – (49) 98806-6776

Mais informações: <http://chapecosi.ind.br>



Laticínios Nova Alemanha conquista certificado de inclusão no PEAf

A Agroindústria Laticínios Nova Alemanha, associada da Apil/RS, recebeu em julho o Certificado de Inclusão no Programa Estadual de Agroindústria Familiar (PEAF). A partir desta conquista, o empreendimento, localizado em Ivoti (RS), cuja marcas fundamentais são a sustentabilidade e a excelência na produção, passa a ter oportunidades em novos espaços de comercialização, como o Pavilhão da Agricultura Familiar, na Expointer, do qual participou pela primeira vez neste ano.

Em clima de muita emoção, Rodrigo Staudt, um dos proprietários da agroindústria, agradeceu, ao lado dos familiares, a todos que contribuíram para esta nova fase, prevendo ainda mais visibilidade para a Queijaria e Loja Nova Alemanha. A agroindústria trabalha com dez tipos de queijos feitos com leite de cabra, oito queijos produzidos com leite de vaca e quatro sabores de iogurte zero gordura e zero lactose. Hoje, processa 5 mil litros de leite por dia para a produção dos seus itens. O foco das vendas concentra-se atualmente na rede hoteleira, restaurantes *gourmet* e consumidor final. 🏠

Laticínios Sgorla lança novo produto

Desde o final do mês de agosto a Laticínios Sgorla está comercializando a Ricota Fresca com Ervas Finas, 200 g, sob a marca Paladar da Serra. A empresa, atenta às tendências de consumo, busca inovar e produzir produtos que atendam às necessidades dos consumidores. Assim, este lançamento se constitui em mais uma alternativa saudável e nutritiva que se junta ao seu mix de produtos. 🏠



FOTO: LATICÍNIOS SGORLA/ DIVULGAÇÃO

Apil/RS marca presença no Minas Láctea 2019



FOTO: DIVULGAÇÃO/APILRS

A Apil/RS esteve presente na edição 2019 da Minas Láctea, realizada em Juiz de Fora (MG), entre os dias 16 e 18 de julho. No dia 17, o grupo da Apil/RS, formado pelo presidente Wladimir Dall’Bosco e representantes dos laticínios Mandaká, Kiformaggio, São Luís, Doceoli, Pomerano, Friolack, Stefanello, Cichelero, Sgorla e Valbrenta participaram da palestra “O futuro do leite no Brasil”, ministrada pelo chefe-geral da Embrapa Gado Leite, Paulo do Carmo Martins. Após, o grupo teve um bate papo sobre mercado com o pesquisador Glauco Carvalho.

Associados da Apil/RS apostam em promoção do queijo provolone na Expoagas

Duas indústrias de laticínios associadas à Apil/RS, a Friolack e a Mandaká Alimentos, participaram da Expoagas 2019 – 38ª Convenção Gaúcha de Supermercados, promovida pela Associação Gaúcha de Supermercados (Agas), e que ocorreu entre os dias 20 e 22 de agosto, no Centro de Eventos da Fiergs, em Porto Alegre (RS), apresentando novidades no seu mix de produtos. O queijo provolone foi a principal aposta para oportunidades comerciais.

Conforme o presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, o evento é de grande importância para as empresas do setor gaúcho de laticínios por propiciar contatos com lojistas, atacadistas, varejistas e grandes redes de supermercado, além de oportunizar lançamentos de novos produtos, reconhecimento das marcas e busca de mercados fora do Rio Grande do Sul. Dall’Bosco recebeu durante a feira para degustação de alguns produtos o campeão da Copa do Mundo de 1994 e ex-capitão da Seleção Brasileira de Futebol, Dunga. 🏠

O Minas Láctea 2019 apresentou resultados favoráveis na avaliação de expositores e organizadores. “Sempre usamos como parâmetro os números das edições anteriores e, em 2019, tivemos um crescimento de 20% no número de expositores, e nos dois primeiros dias do evento cerca 25% mais participantes que em 2017. A avaliação é do coordenador de Negócios do Minas Láctea, Antônio Nunes. 🏠



FOTOS: LARISSA MAMOUNA



Nova **tendência de queda** no número de produtores de leite



FOTO: LANGUIRUI/Divulgação

A Emater/RS está finalizando uma nova radiografia com o perfil leiteiro do RS. O gerente técnico adjunto da Emater/RS-Ascar, **Jaime Ries**, fala que a tendência é de uma nova redução no número de produtores de leite no Estado, como ocorreu entre os estudos de 2015 e 2017.

Além disto, cita os motivos e quais as ações que a autarquia vinculada ao governo do estado vem realizando para promover o setor.

entanto, praticamente se manteve estável. Isso decorre do fato de que os produtores que se mantêm na atividade estão se especializando mais, ou seja, possuem mais vacas (na média, passaram de 14 para 16 vacas por produtor de 2015 para 2017), aumentaram a produtividade das vacas (de 11,7 para 12,6 litros/vaca/dia) e, com isso, o volume médio de leite entregue por propriedade aumentou de 138 para 173 litros/dia. Da mesma forma, os produtores que permanecem na atividade estão mais estruturados em termos de equipamentos e instalações, de maneira a produzir com mais qualidade e menor penosidade. No levantamento de 2019 (ainda em fase de tabulação final), esta mesma tendência de seleção e especialização dos produtores se manteve.

L&Q :: Nos últimos anos se vê esta redução acentuada de produtores na atividade e um dos problemas é a questão da sucessão familiar. O que tem sido feito para contornar esta situação?

Ries :: A falta de sucessores na atividade (que se relaciona com a deficiência na

mão de obra) é um dos principais gargalos a serem superados pelas famílias que querem permanecer na atividade, pois isso cria uma perspectiva de futuro. Para que o jovem permaneça no meio rural (e não apenas na atividade leiteira), precisa ter suas expectativas em termos de renda, autonomia para a tomada de decisão e de qualidade de vida atendidas. Propriedades que não planejam a sucessão e não cedem espaço para os jovens, e aquelas que não investem na atividade para que ela gere renda suficiente, com menos esforço físico (investimentos em estrutura e equipamentos), não conseguem manter os jovens na atividade.

L&Q :: Quais são os reflexos desse cenário para a produção e captação de leite no Rio Grande do Sul?

Ries :: A Emater/RS há muito tempo trabalha em diversas frentes no sentido de motivar as famílias para que planejem a sucessão familiar, criando espaços para o protagonismo dos jovens para que estes se sintam atraídos a permanecer na propriedade e na atividade. A autarquia

“ O processo de especialização da atividade faz com que mesmo com a redução no número de produtores se mantenha a mesma produção de leite, o que parece ser uma tendência irreversível e natural face à demanda crescente por eficiência de um mercado cada vez mais globalizado. ”

investe ainda na capacitação dos jovens e na apresentação de ferramentas mais atrativas a esse público, como aplicativos que possam ajudá-los na modernização da atividade nas propriedades.

L&Q :: Como a adoção de tecnologias pode ser uma aliada para a tentativa de manutenção destes jovens na produção de leite?

Ries :: O processo de especialização da atividade faz com que mesmo com a redução no número de produtores se mantenha a mesma produção de leite, o que parece ser uma tendência irreversível

e natural face à demanda crescente por eficiência de um mercado cada vez mais globalizado. Essa tendência já foi verificada anteriormente em outras cadeias produtivas há mais tempo, especialmente na avicultura e na suinocultura.

L&Q :: Que trabalhos a Emater vem desenvolvendo com a cadeia láctea em geral de forma a fomentar a produção no RS?

Ries :: A Emater/RS desenvolve suas atividades de assistência técnica e extensão rural na atividade leiteira em mais de 421 municípios do RS, abrangendo cerca

de 25,5 mil produtores. Além da assistência técnica e gerencial, a instituição garante o acesso dos produtores às diferentes políticas públicas de âmbito municipal, estadual e federal. Na assistência técnica, atualmente duas das grandes prioridades estão relacionadas à melhoria da qualidade do leite, em função da entrada em vigor das IN's 76 e 77 e também a gestão das propriedades. Também podem ser destacadas as ações de elaboração de projetos de crédito, projetos de irrigação de pastagens e de armazenagem de grãos na propriedade para a alimentação dos rebanhos, entre outras. 📧

Todos os dias pensando na qualidade do seu laboratório!

Cap-Lab
Tecnologia e Inovação para Laboratórios

(11) 2319-6800

www.cap-lab.com.br

vendas@cap-lab.com.br

Associados da Apil/RS conquistam 22 prêmios no 5º Concurso Estadual de Queijos

Concurso realizado em Carlos Barbosa teve produto do Laticínio Nova Alemanha como grande vencedor do ano.

Realizada no mês de julho, em Carlos Barbosa (RS), a quinta edição do Concurso Estadual de Queijos José Luis Ipar Právia, promovida pela Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL), premiou os melhores queijos do ano em diversas categorias. Os associados da Apil/RS se destacaram no certame. Ao todo, foram analisados 47 queijos e doces de leite divididos em 13 categorias.

O grande campeão do ano foi o queijo Maasdam do Laticínio Nova Alemanha, de Ivoti (RS), que obteve a maior pontuação entre todos os produtos analisados pelos jurados. De 26 distinções entregues aos vencedores, entre medalhas de ouro, prata e bronze, 23 foram para associados da Apil/RS. Além da Nova Alemanha, foram premiados queijos dos associados Coopar

Pomerano, Friolack Indústria de Laticínios, Granja Cichelero, Laticínios Frizzo, Laticínios Kiformaggio e Niara.

A diretora científica da AGL, Neila Richards, explicou que os jurados observam no produto a textura, a cor, a aparência e, principalmente, o sabor. “Na verdade, entre um queijo e outro, a característica que tem mais peso é o sabor porque é o que o consumidor procura no produto. A forma também é avaliada, a coloração, se é pertinente, e os jurados dão notas individuais para cada queijo, que podem ter pouca diferença ou a mesma nota. Muitas vezes a diferença de nota estará no atributo sabor”, destaca.

Para o presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, é importante para todas as agroindústrias apresentarem amostras de seus produtos para serem avaliados, pois demonstra o trabalho, a partir da avaliação, da qualidade do produto. “Os nossos produtos têm qualidade excelente, temos matéria-prima de qualidade produzida pelos produtores, todo um trabalho de legislação e fiscalização por parte dos órgãos públicos, um grau de responsabilidade muito grande por parte do setor agroindustrial, a qualificação da mão de obra gaúcha, dos nossos profissionais”, afirma.

Dall’Bosco destaca também o avanço da cadeia láctea gaúcha para entregar ao consumidor um produto de alto padrão. “Hoje transformamos

2,5 milhões de litros de leite por dia em queijos. Além disso, 50% do queijo gaúcho é vendido para fora do estado, pois temos uma produção acima do que é consumido no RS. O mesmo ocorre com o leite, que tem 60% da sua produção comercializada para outros estados. Portanto, é necessário buscarmos compradores no Centro do país e, quem sabe, também no mercado externo. A qualidade é muito importante e a avaliação dos produtos ajuda a mostrar que temos bons queijos produzidos no RS”, observa.

HOMENAGEM

O Concurso Estadual de Queijos homenageou José Luís Ipar Právia, falecido em janeiro deste ano, aos 66 anos. Natural de Artigas, no Uruguai, Ipar foi um dos fundadores do Festiqueijo, realizado em Carlos Barbosa (RS), e proprietário da Ipar Queijos Artesanais.

RESULTADOS

Confira a seguir os resultados e o que dizem os premiados.

Nova Alemanha

- Grande Campeão do Concurso Estadual de Queijos
- Medalha de Ouro – Queijo Maasdam
- Medalha de Ouro – Queijo Sardo
- Medalha de Ouro – Queijo de Cabra Boursin
- Medalha de Prata – Queijo Colonial
- Medalha de Bronze – Queijo de Cabra Tomme de Chèvre

“Para nós é muito importante, além do prêmio, a avaliação do produto du-

rante o concurso, o que mostra o trabalho que estamos fazendo, e a premiação reconhece que o trabalho está sendo bem feito. Comercialmente, auxiliam na divulgação, que mostra que aquele queijo tem a qualidade para receber o destaque dentro do concurso”.

Rodrigo Staudt

Proprietário da Nova Alemanha

Friolack Indústria de Laticínios

- Medalha de Ouro – Queijo Muçarela
- Medalha de Ouro – Queijo Coalho
- Medalha de Ouro – Queijo Provolone
- Medalha de Ouro – Queijo Colonial
- Medalha de Bronze – Queijo Prato
- Medalha de Bronze – Queijo Ricota

“Desde o primeiro concurso viemos ganhando prêmios, isso ajuda a comprovar a qualidade e o diferencial dos nossos produtos perante os nossos clientes. Esse ano foi especial, o nosso produto recém lançado, o queijo provolone, já recebeu medalha de ouro”.

Rafael Giacomini

Sócio e gerente-administrador da Friolack

Granja Cichelero

- Medalha de Ouro – Queijo Minas Frescal
- Medalha de Prata – Queijo Ricota
- Medalha de Prata – Queijo Parmesão
- Medalha de Bronze – Queijo Coalho
- Medalha de Bronze – Queijo Colonial

“Acredito que seja muito importante para a divulgação de todos os produtos das queijarias do estado para dar uma maior visão do que se produz aqui. Para a nossa empresa, gosto de colocar para ver a avaliação que o produto recebe, para ver os parâmetros na qualidade que podemos evoluir nos nossos produtos”.

Daniel Cichelero

Proprietário da Granja Cichelero

Laticínios Frizzo

- Medalha de Prata – Queijo Coalho
- Medalha de Bronze – Queijo Muçarela
- Medalha de Bronze – Queijo Provolone

“Esse reconhecimento é fruto de um trabalho de 32 anos de empresa e de cada pessoa envolvida no processo de produção. Estamos sempre em busca da melhor qualidade para nossos clientes, com boas práticas de fabricação e sempre seguindo a legislação. E esse reconhecimento é fundamental para continuarmos sempre em frente, e em busca da melhor qualidade para nossos consumidores”.

Ronis Frizzo

Diretor comercial da Laticínios Frizzo

Coopar Pomerano

- Medalha de Prata – Doce de Leite
- Medalha de Prata – Queijo Muçarela

“O concurso nos proporciona uma premiação muito importante para os nossos produtos. E a Coopar, com certeza, foi premiada com seus produtos e nos dá um incremento nas vendas e uma tranquilidade para o nosso consumidor adquirir estes produtos. Isso também é importante para a empresa para poder divulgar e promover seu produto no mercado. Isto nos ajuda bastante, é uma grande iniciativa e esta premiação vai valorizar ainda mais a marca Pomerano, para ter uma qualidade melhor na mesa do consumidor”.

Zilmar Caetano de Almeida

Supervisor Administrativo e ex-presidente da Coopar Pomerano

Laticínios Kiformaggio

- Medalha de Prata – Queijo Prato

“No nosso entendimento, o concurso de queijos é fundamental para a evolução dos produtos do RS. É necessário que tenhamos uma forma de avaliação dos produtos e não pensando em uma competição, mas sim em uma avaliação dos produtos, onde eles passem pelo crivo de pessoas entendidas



FOTO: DIVULGAÇÃO/APIL/RS

do setor, juízes treinados para isso, e o resultado retorna para a empresa por meio de planilhas com a pontuação obtida por cada produto. Isso leva a gente a evoluir o processo e tentar cada vez ir melhorando a qualidade dos queijos que as empresas produzem”.

Humberto Brustolin

Sócio-gerente da Laticínios Kiformaggio

Niara

- Medalha de Bronze – Queijo Temperado com Tomate Seco

“Para nós foi muito importante, pois nunca tínhamos participado de um concurso de queijos e trabalhamos com queijos com fermentação. E participar de um concurso desta importância e desta magnitude em nível estadual e conseguir uma premiação é uma motivação muito grande, além do reconhecimento. Quando falamos para os clientes que participamos do concurso e conseguimos uma premiação, parece que os premiados são eles. Isso ajuda muito a divulgar, a mostrar a seriedade da empresa e nos motiva a sempre estar buscando novas tecnologias para produzir com mais qualidade”.

Bruna Dariva

Proprietária da Niara Laticínios Artesanais



FOTO: NESTOR TIPA JÚNIOR

Com recorde da pizza, Apil/RS é receita de sucesso da Expointer 2019

Mais de mil fatias da maior pizza do Brasil foram degustadas após 20 horas de preparo.

A maior pizza do Brasil foi assada na Expointer em um evento organizado pela Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS). Ao todo, foram cerca de 20 horas de preparo entre montagem de estruturas, manipulação de ingredientes, até o momento principal de entrega de mais de 1,2 mil fatias a visitantes e expositores do Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio. O processo

envolveu 15 pessoas e foi acompanhado por centenas entre a noite do dia 28 de agosto até a abertura do parque, no início da manhã do dia 29.

Durante a noite, a massa ficou na fase de preparação do glúten, como dizem os pizzaiolos, para posterior descanso durante a madrugada. Às 7h, a equipe chefiada pelo pizzaiolo Peterson Secco, abriu a massa e a pré-assou. “A partir deste momento cessou a fermentação e começou o processo de cozimento”, explicou

Secco. Ele conta que como não havia um forno industrial adequado para a experiência, a equipe improvisou um forno utilizando 12 tonéis abastecidos com lenha que foram posicionados abaixo de um chapa de aço.

Na pizza assada na Apil/RS foram usados queijos muçarela, gouda, provolone, parmesão e requeijão. Além disso, o pizzaiolo acrescentou rodelas de tomate, manjericão e orégano. Peterson se propôs a um desafio especial no evento da entidade: quebrar o seu próprio recorde. A pizza montada por ele anteriormente tinha 15 centímetros a menos da que foi produzida na Expointer. A iguaria foi produzida com 80 quilos de queijo, 20 litros de molho de tomate e 3,46 metros de diâmetro, totalizando 167 quilos de peso.

O presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, ressaltou que a ideia foi dar destaque ao produto gaúcho de qualidade. “Hoje, uma preocupação que nós temos é que



FOTO: NESTOR TIPA JÚNIOR

grande parte das pizzarias trabalham com queijos análogos que são feitos com amido e saborizados para que se pareçam com muçarela”, afirmou o presidente. O pizzaiolo Peterson Secco tem a mesma preocupação. Afirmou que, para se fazer uma pizza realmente boa são necessários bons insumos, sendo que o queijo é o principal deles quando se fala de pizza no estilo gaúcho.

Conforme o profissional, além da onda dos produtos sem lactose e com uma gama maior de conservantes, há produtos ainda piores utilizados para trazer um sabor ao produto que deveria ser natural. “A gente vê produtos que não deveriam estar no mercado pela baixa classifica-



Mais de 1.200 pedaços de pizza foram distribuídos para os participantes do evento.

ção e qualidade”, disse. Secco ressaltou que o trabalho realizado pela Apil/RS em parceria com os produtores faz com que se tenha produtos de excelente qualidade na região.

Quem acompanhou o processo para certificar o recorde de maior pizza do Brasil foi Luciano Cadari, da Rank Brasil. Segundo ele, a maior dificuldade foi executar os cálculos de área da piz-



Para o estabelecimento do recorde de maior pizza do Brasil, uma operação gigantesca foi montada no pátio da Apil/RS e contou com uma equipe de pizzaiolos chefiada por Peterson Secco, apoio da Muksinos Guindastes e Transportes, além dos excelentes queijos de nossos associados.



O pizzaiolo Peterson Secco entrega o primeiro pedaço de pizza ao presidente da Apil/RS, Wladimir Dall'Busco.



Dall'Busco recebeu o troféu do Rank Brasil pelo recorde.

FOTOS: ALAIRCE DA SILVA



sobre uma prancha e suspenso por um guindaste numa espécie de rapel. É a mesma estratégia utilizada por ele para abrir a massa e realizar a cobertura, e que foi distribuída ao público que deliciou-se com generosas fatias.

Parceria

Para que fosse possível produzir a maior pizza do Brasil foi parceiro da Apil/RS a Muksinos Guindastes e Transporte, localizada em Esteio.

A empresa de João Mateus dos Santos, é especializada em carga e transporte até 350 toneladas e atua em todo o Brasil e países do Mercosul. Já a competência da fabricação da mesa e do sistema de fogo foi do Raimundo Nonato, mais conhecido como Piauí.

MOMENTO DO MERCADO LÁCTEO É DE AJUSTES

O setor lácteo está em um momento de ajuste e de expansão, com adaptações

MASCOTE DA APIL/RS, APILZITO FEZ SUCESSO NA EXPOINTER



Apilzito com Beto e sua idealizadora, Gabriela.



As rainhas e princesas da Expointer com o Apilzito.



O governador Eduardo Leite recebeu do Apilzito e da secretária-executiva Regina Rodrigues um kit de produtos dos associados da Apil/RS.

Apilzito recebe Carlos, do Laticínios Baky, e sua família.



Apilzito com Erli Teixeira, Regina Rodrigues, Wladimir Dall'Busco, Covatti Filho, José Arthur Martins e Rejane Dall'Busco.



para o cumprimento de normativas em busca de qualidade e avanço. Foi assim que o presidente da Apil/RS iniciou sua conversa com jornalistas, em coletiva realizada na casa da entidade no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio (RS), durante a Expointer.

Conforme Dall'Busco, o Brasil se projeta, num prazo de 8 a 10 anos, para se tornar um grande exportador de produtos lácteos. Segundo o dirigente, além de genética avançada e tecnologia, na atividade primária, principalmente do RS, o leite só perde para a cultura da soja. "O PIB do leite só perde para as carnes bovina, suína ou de frango, com impacto enorme na economia gaúcha", disse Dall'Busco.

O presidente da Apil/RS também destacou que as 41 empresas associadas à entidade processam 1,8 milhão de litros de leite por dia e produzem 80% do queijo gaúcho. Além disso, 50% do leite e queijo são comercializados para fora do Estado. "O crescimento da produção foi de 4% este ano, o que pode colocar a região Sul como maior produtora de leite do Brasil", informou Dall'Busco, lembrando que este cenário leva ao encontro do mercado internacional, devido ao excedente de produção.

Com relação a uma abertura para o mercado chinês, o presidente destacou que não falta muito para que isto se concretize. Segundo ele, algumas plantas já

estão habilitadas para a exportação não só no Estado como no restante do país e outras ainda podem vir a se habilitar. "A dificuldade está no preço que não é competitivo para exportar", lamentou.

Dall'Busco informou que o leite em pó integral na China, deve chegar a US\$ 3 mil a tonelada. "Ainda não conseguimos produzir a este custo, levando em conta todo o processo, desde a compra, transformação, logística, embarque até o transporte", esclareceu. Segundo o dirigente, há um custo de produção no campo muito elevado. Uruguai e Argentina registraram nos últimos cinco anos um custo médio de produção 12% menor do que o brasileiro. "Para reduzir este custo é preciso chegar no preço dos insumos, da ração, dos minerais, dos combustíveis, das sementes, assim como da mão de obra, do caminhão e do pneu, todos altamente tributados".

Conforme o presidente da Apil/RS, é necessário que o sistema de tributação seja modificado para que o setor produtivo seja desonerado e a tributação fique na ponta final, no consumidor. Como exemplo, ele cita o maquinário que no Brasil custa 40% mais do que na Argentina por conta dos impostos.

"Temos que pagar depois do produto pronto", afirmou.

LATICÍNIOS DEBATEM PERSPECTIVAS DE NOVOS MERCADOS

A Apil/RS promoveu na Expointer um debate para discutir alternativas de no-

FOTOS: ALAIRCE DA SILVA



Na edição deste ano do Painel da Cadeia Láctea, o tema foi mercado externo, com ênfase no mercado chinês.



Tânia Caleffi (Diretora de Mercado/China – IBCDE), Sérgio de Moraes (Presidente do IBCDE), Mauro Leite (Diretor de Mercado/China – IBCDE), Luiz Dantas (Diretor de Mercado/Brasil – IBCDE), Wang Run (CEO da Inner Mongolia Jin Yun Da – China), Andrew Jones (AJAgro) Renfa Duan (Presidente da Inner Mongolia Jin Yun Da – China), Wladimir Dall'Busco (Presidente da Apil/RS).



Durante a Expointer, ocorreu a tradicional reunião de associados da Apil/RS.



Após o Painel, a Apil/RS ofereceu uma amostra da excelência da produção de seus associados em uma degustação de queijos.

vos mercados para o setor, sobretudo o chinês. Para isso, esteve presente o presidente do Instituto Brasil-China de Desenvolvimento Intercâmbio e Comércio Exterior (IBCDE), Sérgio Moraes. Na abertura, o presidente da Apil/RS, Wladimir Dall’Bosco, ressaltou que o RS é o segundo maior produtor de leite do país. No entanto, o dirigente lembrou que a carga tributária do Brasil precisa baixar para viabilizar os custos de produção. “O governo comete um equívoco ao tributar a produção e não o consumo”, enfatizou.

Já o presidente do Instituto Brasil-China, Sérgio Moraes, lembrou que, nos últimos 70 anos, a China desenvolveu-se com muito trabalho combinado com forte ação governamental. Atualmente, 70% da população chinesa pertence às classes média e alta. Só na classe média são 650 milhões de pessoas com renda *per capita* de US\$ 50 mil por ano. “São praticamente quatro Brasis de alto consumo concentrado em 22 cidades”. Neste sentido, Moraes ressaltou que há mercado na China, independentemente do porte do negócio, devido ao mercado asiático gigantesco. O presidente do Instituto Brasil-China aconselhou os produtores a colocar produtos inicialmente com valores mais elevados, direcionados às classes mais altas, para terem tempo de se estruturar visando no futuro atender com eficiência classes mais baixas.

Após o debate, a Apil/RS promoveu uma deliciosa degustação de queijos de laticínios associados.

MOMENTO DE CONFRATERNIZAÇÃO ENTRE OS ASSOCIADOS

Como de costume, os associados da Apil/RS encerraram a sua participação na Expointer 2019 com uma confraternização entre amigos, parlamentares e autoridades. Na oportunidade, o presidente da Associação, Wladimir Dall’Bosco, comemorou o aniversário com a presença também de seus familiares. Emocionado, fez um breve relato sobre a sua infância e trajetórias pessoal e profissional e agradeceu a todos pelo apoio.

Em nome de toda a diretoria e associados, o vice-presidente Humberto Doering Brustolin entregou um presente a Dall’Bosco, que também foi homenageado com um bolo de aniversário feito com alfajores da Doceoli. E como não poderia faltar, a



Dall’Bosco celebrou seu aniversário junto a familiares e associados com muita música e animação.

FOTOS: ALAIRCE DA SILVA

comemoração teve o parabéns tradicional e gaudério cantado por todos os presentes, acompanhado da banda que animou a noite. 🎵



RELACIONAMENTO COM A MÍDIA



Coletiva de imprensa fez parte da programação da Apil/RS.



Representantes da Apil/RS participam de programa da Rádio Guaíba.

Benefícios das instruções normativas para nós produtores

por **Fabrizio Nascimento**

Um dos assuntos mais comentados do momento sobre o leite são as novas instruções normativas. Muitos produtores preocupados, muitos megacontentes. Mas o que leva uns a se preocupar e outros a comemorar?

Muitas vezes as informações não são passadas de forma correta, isso agrava ainda mais a situação. É, as *fake news* estão em todos os lugares. Assuntos polêmicos como esse são um prato cheio para que as falsas notícias sejam propagadas. Sabendo disso, precisamos procurar fontes seguras para buscar informações. A revista Leite & Queijos é uma das que trazem informações corretas.

O que mais preocupa o produtor em relação às novas INs? A maior preocupação refere-se aos critérios de exclusão. Aí entram as *fake news*, falando que contagem de células somáticas (CCS) exclui da atividade, que temperatura exclui, que crioscopia exclui, e tantos outros. Na verdade, a única coisa que poderá excluir é a contagem padrão em placas (CPP), antes chamada de contagem bacteriana total (CBT).

Se você tiver a CPP acima de 300 mil na média geométrica, você será excluído. Isso significa que se em um mês, porventura, aconteceu algum imprevisto e sua CPP ficou acima de 300 mil, você não será excluído. CCS não é critério de exclusão, a normativa pede que esteja abaixo de 500 mil, por mais que seja difícil, não é impossível.

O que fazer para entrar no padrão exigido?

As normativas já estão em vigor desde junho, mas quem ainda não se adequou não precisa se apavorar, ainda dá tempo de se enquadrar. A primeira coisa a fazer é buscar uma assistência técnica capacitada para acompanhar você, seguir à risca as recomendações e desfrutar das vantagens de se produzir um leite de qualidade.

As exigências não são só para nós produtores, tem bastante exi-

gência para o laticínio, tudo isso para garantir ao nosso consumidor que o leite que sai com qualidade da propriedade chegará com qualidade na sua mesa.

Recentemente, a China abriu mercado para os nossos produtos lácteos, se não tivéssemos as instruções normativas isso não teria acontecido. Por mais que não seja um volume tão grande de exportação, já é um primeiro passo, as portas estão abertas, é a hora de aproveitar a oportunidade e abrir mais mercados consumidores.

O diferencial destas normativas é que foram defendidas pelos produtores, isto quer dizer que a mentalidade do produtor mudou, evoluiu, e o próprio produtor sabe da importância de uma legislação específica para a qualidade do leite.

Nos Estados Unidos, quem criou as regras e BPA foram os agricultores, conscientes da necessidade de se oferecer um “produto de primeira” – os produtores batem no peito e dizem ser os responsáveis pela qualidade do leite *in natura*, pois são os maiores interessados em criar procedimentos para serem seguidos por eles mesmos.

Na Nova Zelândia, lá por volta de 1975, a consciência de que qualidade tinha que ser prioridade tomou conta da cadeia, e eles balizaram a CBT em 50 mil, reconhecendo que “leite cru ruim é um limite ao crescimento”.

No Brasil, já não é de hoje que se tenta criar uma instrução normativa para o leite, porém enfrentava-se resistência dos produtores. Mas antes tarde do que nunca, em 2019 estamos vendo um movimento diferente, produtores preocupados em ver as regras em vigor. Isso nos anima, pois mesmo anos atrás dos demais, estamos seguindo o mesmo caminho.

E se a iniciativa vem da base (produtor), ela vem forte e vem para ficar. 🎯

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



Fabrizio Nascimento
Produtor de leite, palestrante e colunista do MilkPoint

Os caminhos da Reforma Tributária

por **Silvio Borba**

Com certeza a Reforma Tributária é a pauta mais importante para o governo e para o Brasil este ano. A carga tributária mal distribuída pelas atividades econômicas e também o imenso emaranhado de burocracias que o contribuinte precisa controlar para recolher seus tributos são vilões da retomada do crescimento econômico.

O empresário vive com uma espada sobre sua cabeça, sempre sob o risco de pesadas e punitivas multas, como se fosse possível que, diante de tanta complexidade, o contribuinte não venha a cometer erros. Não há o benefício da dúvida, o erro é considerado como má-fé e, na interpretação dos legisladores, este erro cometido é sempre com um objetivo escuso comparado à sonegação. Tudo isto para quem paga tributos corretamente, visto que a máquina pública, ainda que gigantesca, só coloca os olhos sobre os pagadores, ficando os verdadeiros sonegadores livres para prejudicar os mercados. Ou seja, se fiscaliza com rigor quem paga!

Então a Reforma Tributária é fundamental a economia entrar nos trilhos. Não é possível imaginar que ocorra uma redução de carga tributária em um primeiro momento, diante das dificuldades de caixa que os governos Federal e Estaduais estão passando, herança de políticas equivocadas, focadas no gasto irracional dos recursos públicos, muitas vezes apenas com propósito de práticas de desvio e corrupção.

Entretanto, como "o bom é inimigo do ótimo", bastaria uma simplificação geral das obrigações para o recolhimento dos tributos para termos um certo alento. Com certeza, e a virem outros governos fiscalmente responsáveis, a simplificação da arrecadação pode sim, no futuro, com a retomada do crescimento econômico, com gastos feitos com parcimônia e uma melhor distribuição dos tributos, permitir que a carga tributária seja reduzida de forma gradual.

Ocorre que, no momento, olhando as propostas de Reforma Tributária, somos pessimistas quanto aos efeitos práticos do texto que nosso magnânimo Congresso Nacional pode aprovar. Precisamos ficar atentos politicamente para acompanhar estas mudanças e colaborarmos com nossos representantes para que tenhamos um bom termo, uma Reforma Tributária que, ainda que não seja a ideal, represente avanços para o setor produtivo. Esperamos que, como diz o gaúcho, não fiquemos "sem mel e nem porongo".

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



A vez do leite em pó

Acordos com China e União Europeia trazem esperança ao produtor e colocam em discussão a competitividade do produto lácteo brasileiro.

O mercado do leite em 2019 tem gerado perspectivas para além do consumo interno. Os recentes acordos assinados com China e União Europeia abrem caminho para exportações de produtos como leite em pó e queijos, o que representa um alento para produtores e indústrias que, nos últimos três anos, têm sofrido com o desequilíbrio entre oferta e demanda no Brasil. No entanto, atender às exigências internacionais demandam adequação e investimentos, bem como ações de infraestrutura e ajustes fiscais por parte do poder público.

Com a abertura comercial, as discussões sobre a competitividade do leite brasileiro têm sido frequentes, deixando escancarados gargalos em diversos segmentos da cadeia. Dados da Embrapa Gado de Leite apontam que a produção de leite no país cresceu 271% entre 1974 e 2017, enquanto a média mundial ficou em 75%. Apesar dessa expansão, o Brasil, historicamente, sempre foi um importador de lácteos. Um dos fatores que estimula essa importação é o fato de o preço do leite nacional ficar acima do internacional na maior parte do tempo. Entre 2012 e 2017, o preço

médio do leite brasileiro ao produtor ficou cerca de 10,6% acima do preço médio mundial, enquanto Nova Zelândia,

Argentina e Uruguai, tradicionais exportadores de leite, tiveram preços 10,0%, 7,0% e 6,1% abaixo da média mundial, respectivamente. Isso ilustra a dificuldade do Brasil em competir em preço com esses países.

Para o economista Glauco Rodrigues Carvalho e o analista Denis Teixeira da Rocha, ambos pesquisadores da instituição, "o problema é que a fragmentação da indústria tem importantes implicações sobre a competitividade do setor, como: alto custo de captação, elevada capacidade ociosa, baixo poder de negociação na compra de insumos, reduzido poder de mercado na venda de produtos e no relacionamento com os grandes varejistas, concorrência predatória entre as empresas, limitada capacidade de investimentos e de inovação e baixa coordenação setorial".

Tudo isso, para eles, tem levado o setor a trabalhar com uma visão mais de curto prazo. "No caso do produtor, na média, ainda permanece uma gestão do negócio pouco profissionalizada e com diversos reflexos no custo de produção. Sinais disso estão na baixa produtividade dos fatores de produção", avaliam.

Outros gargalos apontados pela Embrapa envolvem a elevada tributação, que inviabiliza muitas vezes a incorporação de novas tecnologias; o estado das estradas rurais, que prejudica





Rafael Ribeiro
Analista da Scot Consultoria

“Na região Sul, a diferença em termos de tecnologia e sistemas de produção é menor, o que reflete em uma atividade mais padronizada e com melhores resultados comparativamente.”

Rafael Ribeiro

a coleta de leite e a logística das propriedades; e a baixa qualidade na oferta de energia elétrica no meio rural, que causa perdas na produção, na qualidade do leite e no capital investido em equipamentos.

mentos do Brasil para exportação de produtos como leite em pó e queijos.

Conforme o Ministério, a certificação estava acordada com a China desde 2007, mas não havia nenhuma planta brasileira habilitada a exportar. De acordo com a ministra, “o Brasil é um grande produtor, e a China é o maior importador do mundo. O Brasil produz 600 mil toneladas de leite, mas a China importa 800 mil toneladas, 200 mil toneladas a mais do que produzimos”.

A expectativa é que o país possa vir a exportar 4,5 milhões de dólares em produtos lácteos, conforme avaliação da Viva Lácteos, Associação Brasileira de Laticínios. Atualmente, há 1,2 milhão de pequenos produtores de leite no Brasil. No RS, em torno de 65 mil. Destes, 96% são agricultores familiares. Antes da abertura do mercado chinês, o setor já vinha investindo no ingresso dos produtos na China, por meio da participação em feiras.

INFOGRÁFICO

Mercado internacional do Leite

O mercado internacional comercializa o equivalente a 35 bilhões de litros de leite de vaca, principalmente na forma de leite em pó. Nos últimos anos verificou-se tendência de aumento do volume de queijos e manteiga.



Fonte: Embrapa

A FORÇA DO SUL

No mercado nacional, a Região Sul se destaca pelos níveis mais altos de tecnologia da atividade e produtividades médias mais elevadas comparativamente com outras regiões, avalia o analista Rafael Ribeiro, da Scot Consultoria. Embora Minas Gerais seja o principal estado produtor de leite do país em termos de volume de leite produzido, apresenta uma variação muito grande dos índices zootécnicos dos rebanhos e índices produtivos, em função das diferenças entre as regiões do estado, por exemplo, de clima, relevo, sistemas de produção e nível de tecnologia das propriedades leiteiras. “Na região Sul, esta diferença em termos de tecnologia e sistemas de produção é menor, o que reflete em uma atividade mais padronizada e com melhores resultados comparativamente”, salienta.

Outro ponto importante é a diversificação de produção no Sul do país. Além do leite, o produtor possui lavoura (soja e milho) e, muitas vezes, trabalha também com frangos de corte e suínos. Isto diminui o risco do seu negócio (quando uma atividade vai mal, uma outra atividade que está melhor tende a diminuir esses impactos) e reflete diretamente nos resultados finais na soma das atividades.

A FOME DO DRAGÃO CHINÊS

No final de julho, a ministra da Agricultura, Tereza Cristina, informou que a China abriu mercado para os produtos lácteos brasileiros. Os chineses habilitaram 24 estabeleci-

ONDE COLOCAR ENERGIA

Num mercado que há anos enfrenta margens apertadas, produtores de leite e indústrias de laticínios precisam encontrar maneiras de competir. A Scot Consultoria elencou três ações que podem fazer a diferença.

- **Investimentos que permitem ganhos em produtividade:** além do ganho em escala, o aumento da produtividade dilui os custos da atividade em reais por litro de leite produzido.
- **Melhoria da qualidade do leite produzido:** existem bonificações por qualidade e composição do leite em termos de proteína, gordura, etc. Em alguns casos, a diferença no preço médio do leite padrão em relação aos valores com bonificações chegam a mais de R\$ 0,30 por litro.
- **Diversificação do portfólio de produtos lácteos:** para a indústria de laticínios, a diversificação é essencial, principalmente tendendo para um mix com participação de produtos de maior valor agregado, que normalmente possuem melhor margem de comercialização. A diversificação diminui o risco, e os produtos como queijos e iogurtes são aqueles cuja demanda deverá retomar o crescimento no país nos próximos anos.

De acordo com a analista de mercado do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), Natália Grigol, a conquista do novo mercado vem em um momento em que produtores de leite enfrentam uma crise, com cerca de três anos consecutivos de dificuldades. “É uma notícia ótima, mas de longo prazo. A decisão é uma cereja no bolo, um grande incentivo, mas precisamos fazer a lição de casa para aproveitar a oportunidade”, ressalta. “Na parte de dentro da porteira, o produtor tem de ter qualidade, controlar a CCS

(contagem de células somáticas), CBT (baixa contagem de bactérias) e produzir um produto saudável e competitivo. Com isso, ele vai ganhar em qualidade, mas para isso a indústria tem de ser parceira e estar com o produtor”, diz.

O sócio-consultor da MB Agro, Alexandre Mendonça de Barros, explica que este cenário de oportunidade comercial se dá pelos impactos da guerra comercial entre Estados Unidos e China e pelo caso de Peste Suína no país asiático. Para o especialista, estes dois eventos estão abrindo uma mudança muito forte na forma como o mercado agrícola vai se reorganizar. “Se estas duas potências econômicas, por razões que não são agrícolas, não se entenderem, sobrá para nós cumprir parte dessa demanda”, destaca.

Para o especialista, mesmo que o leite brasileiro seja mais caro que o da Nova Zelândia e Europa, na China isto se torna irrelevante pelo volume demandado, que hoje não há quem atenda. “É o país ideal para a gente estabelecer uma relação comercial. E o que a gente tem de fazer para atender esse mercado? Ter leite de alta qualidade, então a indústria brasileira precisa se preparar para esse padrão internacional que os chineses vão exigir. Acredito que inicialmente o leite em pó é o que dará mais volume e, na medida em que formos consolidando esse relacionamento, os derivados aparecem. São poucos os mercados que têm dimensão para a gente sonhar e virar um grande exportador”, projeta.

Mendonça de Barros ainda ressalta que, nos próximos anos, a recuperação da economia brasileira vai aumentar o consumo interno, o que, por tabela, coloca uma dupla pressão nos produtores. “Não vai ser fácil, mas é um desafio bom. Estou impressionado com a quantidade de marcas novas surgindo, com os prêmios internacionais recebidos, e o queijo gour-

“E o que a gente tem de fazer para atender o mercado chinês? Ter leite de alta qualidade.”

Alexandre Mendonça



Alexandre Mendonça de Barros
Sócio-consultor da MB Agro

met está virando um assunto forte no Brasil. Com a melhora econômica, este tipo de produto vai ser mais acessível à população”, sentencia. Ele completa: “acredito muito no leite no Brasil, estamos vivendo uma revolução silenciosa que só não foi mais sentida porque a crise interna derrubou o consumo.”

E A UNIÃO EUROPEIA?

O recente acordo com a União Europeia ainda deverá levar um tempo para a formalização das questões e início das operações, já que depende também da aprovação dos parlamentos dos países signatários. Ainda assim, Rafael Ribeiro afirma que enxerga uma possibilidade de aumento de embarques de queijos para esse mercado. “O Brasil poderá ser beneficiado, visto o reconhecimento que nossos produtos têm tido em concursos e torneios deste tipo na Europa e outras partes do mundo”, pondera. No entanto, ele sinaliza um porém: “o lado negativo é que, com o acordo, também abrimos o mercado brasileiro para os lácteos europeus, o que tende a aumentar a concorrência no país”, salienta.

Tanto Ribeiro quanto Mendonça de Barros são enfáticos ao apontar a China como prioridade. “O acordo já estava firmado, então o início dos embarques está mais próximo. Além disso, o país é um dos maiores importadores mundiais

de produtos lácteos (leite em pó principalmente), o que abre espaço para o Brasil ter uma via de escoamento para a produção”, comenta Ribeiro. “É uma chance de ouro que precisa ser aproveitada. A União Europeia coloca muitos entraves e é concorrente do Brasil nesse setor. A China não é”, reforça Mendonça de Barros.

CEPEA

O preço pago ao produtor em julho, referente ao leite entregue em junho, recuou 7,9% (ou 12 centavos/litro) frente ao mês anterior – essa foi a primeira queda mensal deste ano. Segundo levantamento do Cepea (Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada), da Esalq/USP, a “Média Brasil” líquida fechou a R\$ 1,4064/litro em julho, 7,8% menor em relação ao mesmo período de 2018. Ainda assim, no acumulado de 2019, a variação se mantém positiva, em 11,5%, em termos reais (valores deflacionados pelo IPCA de junho/19).

A pressão vem das fracas negociações de derivados lácteos nos últimos meses e também das margens espremidas das indústrias. As reduções mais expressivas nos valores médios foram verificadas nos estados de SC, RS e GO, onde as quedas de junho para julho foram de, respectivamente, 13%, 12% e 11,9%.

Leite ao produtor CEPEA/ESALQ (R\$/litro)

	ESTADO	PREÇO BRUTO MÍNIMO	PREÇO BRUTO MÉDIO	PREÇO BRUTO MÁXIMO	PREÇO LÍQUIDO MÍNIMO	PREÇO LÍQUIDO MÉDIO	PREÇO LÍQUIDO MÁXIMO
ago/19	RS	1,2109	1,3851	1,6470	1,1128	1,2796	1,5376
ago/19	SC	1,2864	1,3982	1,5639	1,1836	1,2915	1,4515
ago/19	PR	1,1731	1,4164	1,5660	1,1455	1,3545	1,4938
ago/19	SP	1,3337	1,4967	1,5540	1,2643	1,4363	1,5091
ago/19	MG	1,2676	1,4597	1,5656	1,1788	1,3575	1,4542
ago/19	GO	1,2612	1,4433	1,5584	1,1591	1,3288	1,4390
ago/19	BA	1,3948	1,4029	1,4065	1,2636	1,2716	1,2757
ago/19	BRASIL	1,2609	1,4464	1,5594	1,1729	1,3466	1,4539
ago/19	PE	1,3085	1,4000	1,4566	1,2149	1,3304	1,3951
ago/19	RJ	1,3839	1,5656	1,3922	1,2375	1,4706	1,3511
ago/19	ES	1,3163	1,3590	1,4735	1,2274	1,2684	1,3817
ago/19	MS	1,1720	1,2222	0,0000	1,1285	1,1683	0,0000

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

OB51: A metodologia do cálculo de preço do leite ao produtor foi alterada em jan/19. **OB52:** O preço bruto do leite deixa de ser calculado pelo Cepea a partir de jan/20.

O ICAP-L (Índice de Captação de Leite) aumentou 3,4% na “Média Brasil”, influenciado pela produção nos estados do Sul, região que está em período de safra. Ainda assim, o potencial produtivo no Sul tem sido limitado, tendo em vista que as forrageiras de inverno não apresentaram um bom desenvolvimento, em decorrência do clima desfavorável. No primeiro semestre de 2019, o Custo Operacional Efetivo (COE) acumulou alta de 0,61% na “Média Brasil”.

Seguindo o movimento sazonal, para setembro, os preços tendem a diminuir, após o pico de entressafra no Sudeste e Centro-Oeste. Este ano, o comportamento do mercado lácteo verificado até o momento está bastante semelhante ao de 2017, com preços elevados no primeiro semestre, devido à oferta reduzida de matéria-prima, e queda brusca no segundo semestre, após a recuperação do volume de produção. Em 2019, no entanto, a produção não deve se elevar tanto como em 2017, por consequência da grande insegurança de produtores em realizar investimentos de longo prazo frente às incertezas no curto prazo.

Além disso, empresas ainda enfrentam dificuldades em elevar o teto de preços dos derivados. No atacado de São Paulo, o preço do leite UHT caiu 4,8% em julho frente a junho, fechando em R\$ 2,35/litro (média mensal com valores coletados até o dia 26). Já para a muçarela, o preço manteve-se estável, fechando com média de R\$ 17,62/kg. No mercado de leite *spot*, a segunda quinzena de julho fe-

chou com variações positivas nos estados amostrados, indicando que a oferta de matéria-prima no mercado ainda está insuficiente para abastecer o volume das empresas.

CONSELEITE/RS

O preço de referência do leite projetado para o mês de julho chegou a R\$ 1,0486 no RS. O valor é 6,43% menor do que o consolidado de junho, que ficou em R\$ 1,1207. Nos últimos três meses, o preço caiu 11,01%. O cenário reflete o aumento tradicional da produção nos meses de inverno e a redução do mercado decorrente da falta de recursos das famílias, movimento puxado pelos valores praticados em São Paulo. No campo, a queda de preços já foi sentida pelos produtores de leite gaúchos, e a produção, que tradicionalmente aumentaria mais de 10% nessa época do ano, não passou de 5%.

Ao comparar a seriação histórica do Conseleite, Montoya citou que esta é a primeira vez em que o valor do preço referência médio anual corrigido pelo IPCA fica abaixo do ano anterior. Segundo o Conseleite, o chamado preço de referência real (corrigido pelo IPCA) ficou 0,37% abaixo do praticado em 2018. A explicação deve-se ao fato de os preços estarem em patamar elevado em julho de 2018 em decorrência da greve dos caminhoneiros, um cenário bem diferente do registrado este ano.

Já no mês de agosto, o Conseleite avaliou que, apesar de estar em plena safra, o valor de referência do leite se man-

PREPARAMOS UMA NOVA EXPERIÊNCIA DE COMPRAS PARA O SEU LABORATÓRIO!



www.cheeselab.com.br



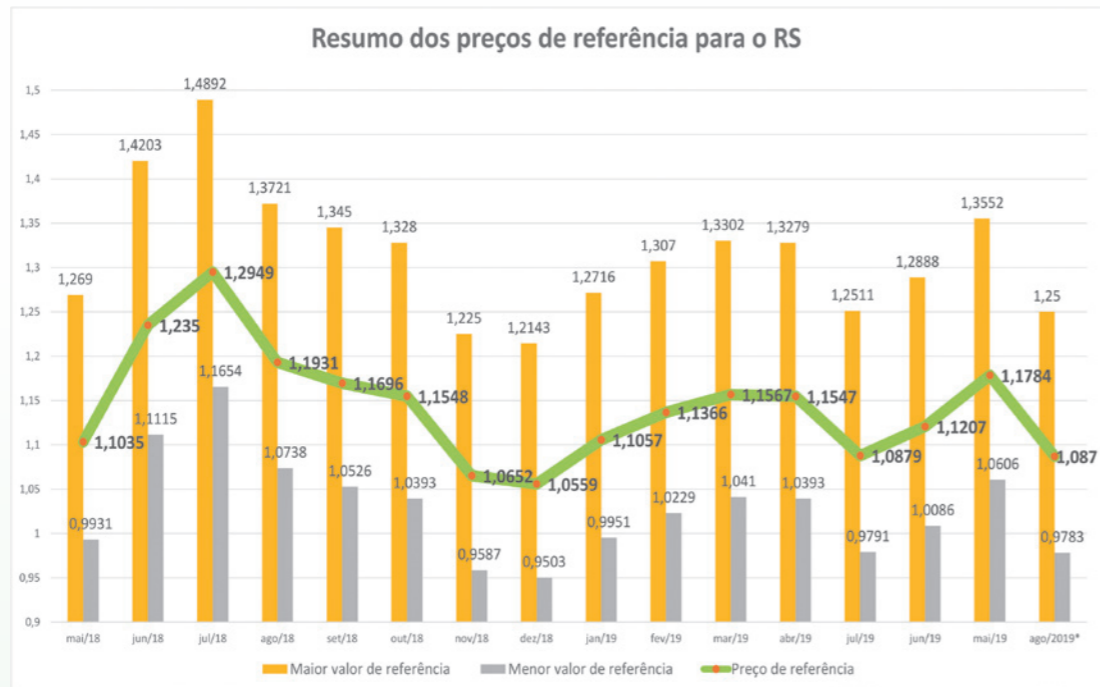
SEU NOVO PORTAL DE COMPRAS ON-LINE:

- Acessórios • Equipamentos • Análise de Água • Termômetros
- Microbiologia • Testes Rápidos • Laticínios • Cerveja

tém estável no RS. O valor estimado para o mês de agosto foi de R\$ 1,0870, 0,08% menor do que o consolidado de julho, que fechou em R\$ 1,0879. O leite fechou julho com quatro centavos acima do projetado (R\$ 1,0486), o que indica um ajuste ocorrido no final do mês passado que já se estabilizou no início de agosto.

Finamore ressaltou que o RS precisa de um plano estratégico para escoamento de sua produção tendo em vista que, em breve, será preciso concorrer com mais competitividade por mercados externos e até mesmo dentro no Brasil. “A demanda de leite no Brasil está estabilizada, e a produtividade das vacas vem aumentando em

outras regiões como Minas Gerais. O RS precisa ser mais competitivo ou achar novos mercados para seu leite”, observou. 🏠



*Valores projetados.

Fonte: Consete (http://consete.com.br/preco-referencia/index/estado/rs).

Nova linha de produto, novos desafios de mercado

Friolack lançou neste ano o queijo provolone, já premiado, e prepara ampliação da produção e vendas ao exterior.



Atualmente, os filhos do presidente da indústria, Delcio Giacomini, Rodrigo, Cristiano e Rafael, administram uma empresa com mais de 170 colaboradores, abastecida por produtores de leite da região. Delcio tem como combustível um novo sonho: ver o seu queijo reconhecido como o melhor do Brasil.

A partir da decisão de mudar de atividade, por parte do agricultor Delcio Roque Giacomini, surgiu a Indústria de Laticínios Friolack, situada hoje no município de Chapada, no Norte do Rio Grande do Sul. Tudo começou em 1991 quando, em busca de seu sonho, Giacomini trocou a produção de grãos pela comercialização de queijo artesanal. Inicialmente passou a comprar queijos nas cidades de Carazinho, Chapada, Nova Boa Vista e Santo Antônio do Planalto para revender em Porto Alegre. Depois, adquiriu um caminhão câmara fria para fazer suas viagens e,

com o crescimento das vendas, decidiu investir na industrialização de queijos.

Em 2001, a Friolack foi fundada em Arroio Bonito, distrito de Não-Me-Toque, dando início a uma pequena produção contando com apenas 10 colaboradores. O cuidado com a qualidade dos produtos fez com que a empresa logo conquistasse os consumidores, surgindo assim a necessidade de aumentar a produção. Assim, em outubro de 2005, a Friolack mudou-se para o município de Chapada, onde ampliou a produtividade, passando a fabricar uma linha mais completa de queijos.

Delcio Roque Giacomini, fundador e presidente da Friolack.



VOCÊ NUNCA VIU NADA IGUAL A ESSA PODEROSA COMPOSIÇÃO ORGÂNICA

Milagro é um adjuvante constituído por enzimas, vitamina, óleos, micro elementos, terpenos e derivados. Milagro age como inoculante e fertilizante de sementes e mudas, principalmente no sistema radicular nutrindo a microbiota.



DOSAGENS:
COMPOSTAGEM: 1:100
SILAGEM: 1:70
INOCULAÇÃO DE SEMENTES E MUDAS: 1:50

Fale conosco:
+55 51 99987-8734
oxam@oxam.com.br



MELHORA AS CONDIÇÕES FÍSICAS E BIOLÓGICAS ENQUANTO PRESERVA E NUTRE O SOLO.

Distribuição exclusiva
Oxigênio da Amazonia

Friolack

Cristiano, sócio e gerente industrial, e Rafael, sócio e gerente administrador, contam que no próximo dia 8 de dezembro a Friolack completará 3 anos com inspeção federal (SIF) e que, hoje, a indústria comercializa seus produtos para todo o RS, além do PR, SC e estados da Região Nordeste, RJ, SP, AC e ES. “E com a abertura de mercados, estamos pensando também em exportar”, comentam.

A Friolack processa atualmente 200 mil litros/dia e está com uma licença prévia junto à Fepam para passar a processar 500 mil litros/dia. “O projeto já está em andamento com investimento previsto entre R\$ 8 milhões e R\$ 10 milhões. A implantação dessa expansão está prevista para os próximos 2 anos. O nosso cronograma é para em três anos atingir esse volume de produção”, observam Cristiano e Rafael.

Hoje, a Friolack conta com um catálogo de 42 itens, entre eles: queijos tipo muçarela, prato, provolone, colonial, coalho e ricota, além de requeijão, manteiga e nata. A empresa realiza o seu trabalho de distribuição de merca-

dorias por meio de 80% de frota própria de caminhões especiais, empregando moderna tecnologia. Segundo Rodrigo, sócio e gerente comercial, a empresa também mantém um rígido cuidado com as questões ambientais, seguindo todas as normas da área na sua linha de produção. “Investimos em equipamentos de última geração e em todo cuidado na análise de efluentes de modo constante”, acrescenta.

NOVA LINHA DE PRODUTO

Em 2019, a Friolack lançou mais um produto: o queijo provolone que é comercializado nas versões 200 g, 1 Kg, 5 Kg, fracionado e fatiado. Cristiano e Rafael se orgulham em lembrar que já em seu primeiro ano, a nova linha foi premiada. A indústria par-



Acima, Rafael e Cristiano Giacomini. Abaixo, Rodrigo Giacomini.



ticipa desde 2015 do Concurso Estadual de Queijos, promovida pela Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL), sempre conquistando prêmios, assim como também em premiações fora do Estado. “Neste ano conquistamos seis medalhas. Ouro nos queijos muçarela, colonial, coalho e provolone, e bronze na ricota e no queijo prato”, informaram os irmãos. 🏆



Prêmios conquistados pela Friolack.

Queijo provolone e suas etapas de produção



O gerente de produção da Friolack, Angelo Felipe, o “Branco” (foto), explica que o leite, ao chegar no laticínio, passa primeiramente por uma análise antes de seguir para o silo de estocagem. Ao ser iniciada a fabricação do queijo, o leite utilizado é novamente analisado e só então segue para os processos de industrialização.

O processo passo a passo:



1. O leite chega do produtor ao laticínio em caminhões-tanque que são lavados antes de entrar na plataforma de recebimento. Em seguida é retirada uma amostra do produto para realizar a análise físico-química (acidez, gordura, pH) para identificar se o produto está dentro dos padrões exigidos pela empresa.
2. Após a análise, o leite é encaminhado para o silo de estocagem.



3. A próxima etapa é a pasteurização, quando então se inicia a produção do queijo provolone.



4. O leite passa pelo equipamento Queijomatic onde ocorre a fermentação adequada para a fabricação da massa do provolone e obtenção de um sabor bem picante.



5. Depois, é realizada a pré-prensagem do provolone no equipamento denominado Drenoprensa.
6. O passo seguinte é a fermentação, em que se aguarda que o produto atinja um pH ideal para que a massa siga para o processo de filagem do provolone.
7. Em uma outra máquina é realizada a filagem e a moldagem do queijo provolone.



8. Após, o queijo vai para a salga onde fica, em média, 40 horas a uma temperatura entre 8 e 10 °C.

9. Depois da salga, o provolone passa pela secagem, permanecendo por alguns dias para, depois, seguir para a defumação.



10. A defumação, que envolve calor e fumaça, propicia a cor ao queijo.



11. Depois de defumado, o provolone é embalado a vácuo em embalagem termoencolhível.

Branco explica que a fabricação do provolone se personaliza em relação à utilizada para os outros tipos de queijos pelo fermento usado que é diferente, por permanecer mais tempo na salmoura em função de ser uma peça maior e também pelo processo de defumação utilizado. 🏠

Startup de tecnologia cria produto inovador para controle de carrapato

A pecuária é uma das atividades que mais movimentam o agronegócio brasileiro, alavancando a economia e gerando trilhões de reais ao país. A maior fatia desse mercado é constituída pela produção de gado, com um valor bruto de mais de 70 bilhões e mais de 220 milhões de cabeças espalhadas por todo o território (dados do CGEA/DCEE/SPA/Mapa). Startup brasileira desenvolveu um carrapaticida para manter os carrapatos longe desses animais sem apresentar toxicidade nem para o animal, nem para o aplicador, nem para o meio ambiente.

S seja pelo gado de corte ou pelo gado leiteiro, a qualidade dos produtos de origem bovina é reconhecida internacionalmente, de forma que o Brasil tem se destacado como um grande exportador desses produtos.

Esse mercado bastante robusto movimenta de forma intensa a indústria da saúde animal. Uma das principais ameaças que acomete esses animais é o carrapato do boi, o principal causador de prejuízos econômicos na pecuária. Essa espécie é a principal praga da bovinocultura no Brasil, responsável pelo prejuízo de R\$ 9 bilhões por ano. Um animal infestado pelo carrapato pode

perder 500 mL de sangue por dia, o que leva à diminuição da produção de leite em uma ordem de 95 litros por animal por lactação.

Os principais métodos usados atualmente para controlar esses parasitas são baseados em produtos químicos de alta toxicidade. Além do risco à saúde dos bovinos, humanos e ambiente, a eficácia desse método de controle vem caindo rapidamente devido à resistência desenvolvida pelas pragas.

Tendo em vista esse problema, pesquisadores de Ribeirão Preto tiveram uma ideia inovadora que vem revolucionando o controle de carrapatos: A startup Decoy Smart Control vem desenvolvendo uma linha de carrapaticidas biológicos que conta atualmente com o Biovalente (destinado à aplica-

ção no animal) e o Biopasto (destinado à aplicação na pastagem). A tecnologia de controle estratégico do carrapato é baseada no uso de microrganismos, inimigos naturais da praga, que matam o parasita em poucos dias e reduzem a infestação com enorme eficácia e sustentabilidade – com a vantagem de não apresentar toxicidade nem para o animal, nem para o aplicador, nem para o ambiente.

A Decoy Smart Control, startup criadora da solução, foi fundada em 2015 na cidade de Ribeirão Preto. Desde sua fundação, está incubada na SUPERA Incubadora de Empresas, do Parque Tecnológico de Ribeirão Preto. Um dos principais valores da Decoy é cuidar da saúde animal por inteiro, livrando o rebanho de parasitas sem

agredi-lo com venenos, podendo ser aplicado em vacas prenhas e até mesmo em bezerros – o que leva à carne e leite de qualidade superior, sem necessidade de período de carência ou descarte.

Essa tecnologia de controle biológico que vem mostrando ótimos resultados tem sido continuamente validada e aperfeiçoada por meio de um programa de testes desenvolvido em parceria com produtores de diversas regiões. O Programa de Testes do Biovalente ainda se encontra em aberto, de forma que o produtor ainda pode entrar em contato e ter acesso à tecnologia de controle biológico do carrapato. 🏠

Para mais informações, acesse www.decoysmart.com ou ligue (19) 98315-2505.



UM REBANHO LIVRE DOS CARRAPATOS UTILIZANDO CONTROLE BIOLÓGICO DE PRAGAS

Contato
 (16) 3315 - 0735 (19) 98315 - 2505
decoy@decoysmart.com www.decoysmart.com
 Av. Dra. Nadir Águiar, 1805, Prédio 2, sala 30,
 Jardim Dr. Paulo Gomes Romeo, Ribeirão Preto - SP

O BIOVALENTE É O 1º TRATAMENTO BIOLÓGICO CONTRA O CARRAPATO

- ✓ NÃO TÓXICO
- ✓ SEM RESÍDUOS
- ✓ SEM RESISTÊNCIA

Descomplicando o tema: gestão da propriedade de pecuária leiteira

por Andrew Jones

É preciso evoluir na gestão financeira da propriedade rural produtora de leite de modo urgente.

Não há mais espaço para amadores neste setor, as margens de lucro vêm sendo cada vez mais escassas e pontuais ao longo do ano. A falta de uma correta avaliação das finanças da propriedade tem levado inúmeros produtores a desistir da atividade, sem nem antes tentar entender melhor como funciona este negócio. Os custos de produção raramente são avaliados em seus devidos centros de custos com as corretas alocações, por consequência, as análises são bastante empíricas, levando a graves erros e muitas vezes inviabilizando o “negócio leite”.

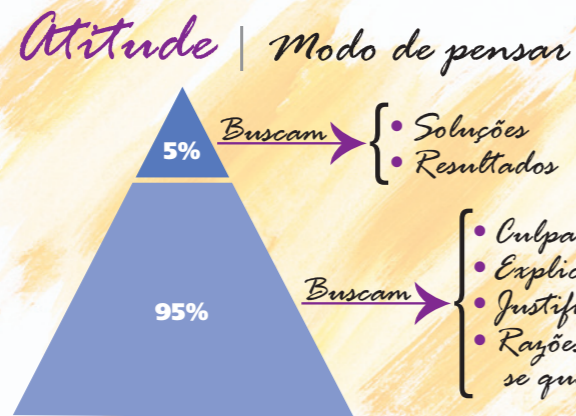
Como avaliamos se uma propriedade leiteira precisa de gestão? Basta fazer a pergunta:

- Quanto você gasta para produzir um litro de leite em sua propriedade?

Se não souber responder, é sinal de que precisa investir em gestão. O preço pago pelo litro de leite ao produtor é determinado pelo mercado. O que está na mão do produtor é o controle do custo de produção. O maior problema encontrado nas propriedades é a falta

de gestão e controle de custos. Para aumentar sua lucratividade, é preciso saber quanto se gasta para produzir o leite e planejar ações para reduzir esse custo.

A principal transformação é: propriedade rural em empresa rural



Quando o produtor decide transformar sua propriedade rural em uma empresa rural, a **gestão financeira** se inicia, e a propriedade passa a ter dados confiáveis para a tomada de decisão mais assertiva. Ocorre neste momento uma quebra de paradigma e com isso a **mudança de atitude**, onde todos devem estar envolvidos. Podemos dizer

que é uma alteração na forma de pensar e agir dentro da propriedade.

DICA 1: Procure um profissional experiente nesta área, pois muito embora, depois de estar implantada a gestão financeira da propriedade, a rotina fica mais fácil. Este é um assunto que requer muita experiência e profissionalismo. A coleta de dados confiáveis, estabelecimento de metas, análise criteriosa destes dados para tomada de decisão, o orçamento anual bem elaborado, passam a ser rotinas da atividade rural.

DICA 2: Fluxo de caixa – resultados contábeis não servem para avaliar o resultado financeiro da pecuária de leite. Por

exemplo: obviamente, nos meses que estamos produzindo silagem as despesas são maiores, dando a ideia de que a atividade está com prejuízo. Por isso, o correto é levar esta silagem a um estoque com valor definido em R\$ por kg/tonelada e então dar baixa mês a mês do consumo da silagem, com consequência baixa deste estoque.

Como lucrar produzindo leite?

$$\text{LUCRO} = \text{Preço do leite} - \text{Custo de produção}$$

Essa equação é bem simples e serve para qualquer negócio sobreviver e possui apenas três variáveis.

Nos mais de trinta anos administrando fazendas o meu foco foi no lucro. Sim, foco no lucro, pois se você é funcionário gestor de uma propriedade você terá que prestar conta para o dono e é claro retornar o lucro para o investidor. Quando você é dono, não é diferente, porém muitas vezes o coração manda mais que a razão. Nunca vou esquecer quando recebi uma fazenda para gerenciar com 300 vacas lactantes da raça Pitangueiras e 1.400 hectares de lavoura de cana de açúcar e o patrão falou: “Ou você faz a pecuária leiteira dar lucro ou vamos plantar cana na fazenda toda”.

Pois bem, este foi meu início profissional na pecuária leiteira no ano de 1990. Se passaram alguns anos, mas depois de um eficiente plano de ação pautado em total controle dos custos de produção atingimos 1200 vacas em lactação da raça Girolando, com uma lucratividade média anual de 40% sobre o capital investido, lucratividade bem acima dos anos de ouro da cana de açúcar no estado de São Paulo (veja reportagens sobre isto no blog da www.ajagro.agr.br).

Como podemos nos dias de hoje produzir leite, um negócio multidisciplinar, que envolve diversas áreas da agropecuária, que não tem um ciclo fechado como as culturas anuais, e não ter na ponta da língua respostas às mais simples perguntas, tais como:

1. Qual seu custo de produção de leite?
2. Qual o percentual da sua receita está comprometida com: alimentação volumosa, ração, mão

de obra, produtos veterinários, BST, reprodução, energia elétrica, tratores e implementos, manutenção e materiais de ordenha, manutenção das construções, serviços de terceiros, despesas administrativas?

3. Qual o resultado previsto para o ano vigente?
4. Qual o resultado do orçamento anual da sua propriedade para o próximo ano?

Estas são as perguntas mais básicas que todo gestor de pecuária leiteira deveria saber responder de bate pronto, e fluxo de caixa nunca dará a resposta correta para seu custo de produção, por isso deve ser implantado um sistema de gestão que lhe dê o resultado gerencial.

É chocante assistir o quanto os produtores perdem tempo falando do preço do leite pago pelo laticínio, enfim, de algo que realmente não está sob sua gestão. Negociar o valor pago pelo leite é muito importante, mas não lhe toma tanto tempo, no frigar dos ovos estamos ao sabor do mercado. Precisamos investir nosso precioso tempo para olhar para dentro da porteira e fazer os ajustes nos custos de produção, ou seja, se especializando em algo que realmente depende de nós.

Fazendo a meia culpa, por vezes, técnicos ou consultores têm complicado em demasia o assunto **gestão**. Devemos focar em ensinar a fazer estes custos de forma prática e objetiva. Muitos técnicos começam a abordar outros custos que para a grande maioria dos produtores são mais complexos, tais como: custo de oportunidade, custo da terra, valor do dinheiro, etc. Esta abordagem não vai auxiliá-los na solução

dos problemas internos da propriedade, chegando por vezes a desanimar o produtor.

Muito cuidado com isto, pois se estamos em uma empresa com grande visão de investimentos em diversas áreas é uma coisa, mas se estamos com um produtor rural convencional (mais de 99% da nossa realidade) quais as opções de investimento que você técnico sugeriria a ele?

Explicando um pouco melhor a maneira de fazer a gestão acontecer na propriedade

Vou me basear no *software* da Farm Key da Ajagro para dar algumas dicas de como calcular os custos de produção de uma propriedade de pecuária leiteira, para que você consiga saber todo mês o resultado financeiro de sua atividade:

Etapa 1: Implantação da gestão:

- Criar o Plano de contas da propriedade.
- Elaborar cadastros de áreas agrícolas, frotas, funcionários e insumos.
- Implantar Ficha de apontamento do funcionário.
- Ter todas notas fiscais de insumos e serviços.

Exemplo de uma ficha de apontamento do funcionário:

FAZENDA URUMBETA		DATA 20/07/2018	
FICHA DE APONTAMENTO		Nº 538	
FUNCIONÁRIO: <i>Renato</i> ID: <i>210962</i>		FROTA:	
HORAS DA MÁQUINA			
SAÍDA	5833.9	HS/VM	
ENTRADA	10:00 / 14:30	HS	
CHEGADA	5876.5	HS/VM	
DESCANSO	10:50 a 14:30	HS	
TOTAL	2.6	HS/VM	1.00
HS/VM	HS	IMPLEMENTO	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS
FROTA*	FROTA	TIPO	USO (CENTRO)
1.6	1.00		Serviço
0.3	1.00		Manutenção
0.7	1.00		Manutenção
SAÍDA DE INSUMOS			
QUANT	UN	COD	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
05	SC		Sale
10	SC		Leite
01	SC		Silo
01	SC		Carvão de algodão
EVENTOS DO REBANHO			
BANCO	EVENTO	DESCRIÇÃO	CENTRO DE CUSTO

Etapa 2: Geração dos relatórios para análise:

Existem muitos relatórios para analisar o desempenho do negócio leite. Como sugestão: comece a atuar nos custos que mais impactam no negócio, tais como: alimentação concentrada, alimentação volumosa, mão de obra, e conforme for ajustando estes custos vá entrando no detalhe. Abaixo exemplo do Relatório Gerencial do ano de 2018, extraído do Farm Key de uma fazenda em prejuízo. Nesta propriedade foi montado um plano de ação para buscar os ajustes com foco no lucro.

*** RELATÓRIO GERENCIAL ***			
Período: 01/01/2018 a 31/12/2018			
CENTRO DE CUSTO: 1 LEITE			
TIPO DE GASTO	FÍSICO	VALOR	%
RECEITA LIQUIDA		1.393.336,93	100,00
RECEITAS		1.549.860,79	111,23
VENDAS	830.057,100	1.403.967,46	90,59
ABATES COMERCIAIS			
VENDAS COMERCIAIS	7,000	12.740,00	0,82
VENDAS DESCARTE	68,000	82.153,33	5,30
OUTRAS RECEITAS		51.000,00	3,66
DESPESAS DE VENDA		-156.523,86	-11,23
IMPOSTOS E TAXAS		-156.523,86	-10,10
TOTAL GERAL DAS DESPESAS		-1.814.182,33	-130,20
DESPESAS COM PESSOAL		-398.774,92	-28,62
CUSTOS COM PESSOAL		-303.849,88	-21,81
ASSISTENCIA TECNICA PROFISIONAL		-94.925,04	-6,81
DESPESAS COM ANIMAIS		-1.172.363,76	-84,14
ALIMENTAÇÃO - CONCENTRADA		-536.476,43	-38,50
ALIMENTAÇÃO - VOLUMOSO		-200.833,88	-14,41
ALIMENTAÇÃO - PASTAGENS		-119.625,45	-8,59
BST		-80.942,67	-5,81
ENERGIA ELÉTRICA		-53.231,70	-3,82
LIMPEZA E MANEJO		-34.859,16	-2,50
MANUTENÇÃO DA ORDENHA		-26.771,68	-1,92
MATERIAL DE REPRODUÇÃO E SEMEN BOVINO		-40.249,64	-2,89
MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS		-79.373,15	-5,70
MAQUINARIA		-177.058,35	-12,71
MAQUINARIA PRÓPRIA		-141.834,07	-10,18
CUSTO COM PESSOAL - OPERADOR MAQUINA		-35.224,28	-2,53
MANUTENÇÃO/CONSERVAÇÃO DE INSTALAÇÕES		-54.377,15	-3,90
CONSERVAÇÃO DE BENS E INSTALAÇÕES		-34.484,73	-2,47
SERVIÇOS CONTRATADOS		-19.870,62	-1,43
OUTROS MATERIAIS		-21,80	-0,00
DESPESAS COM ADMINISTRAÇÃO		-11.428,15	-0,82
ADMINISTRAÇÃO GERAL		-11.428,15	-0,82
DEPRECIÇÃO		-180,00	-0,01
DEPRECIÇÃO		-180,00	-0,01

DICA 3: Benchmark

Para diferentes sistemas de produção, existem custos padrões que podem ser usados como *benchmark* entre fazendas. Depois de um certo período sua propriedade terá um histórico próprio de custos para cada centro de custo. Isto é importante para você entender se já está dentro de um patamar aceitável em um determinado item.

DICA 4: Comprar bem também é gestão!

Os relatórios de estoques de insumos com os preços de compra também é uma importante ferramenta de gestão, pois com eles você consegue planejar melhor suas compras e preços.

DICA 5: Investimentos são importantes, mas não devem ser feitos sem uma criteriosa avaliação prévia

No que tange a investimentos, este é um assunto muito importante. Faz parte do nosso negócio leite adotar novas tecnologias, aumentar o volume de leite produzido, enfim, rentabilizar cada vez mais o negócio.

Neste momento uma avaliação técnico/financeira profissional do investimento deve ser realizada. Esta análise deve levar em consideração inicialmente o nível de importância dos investimentos, sendo classificados em: urgente, curto prazo, médio prazo e longo prazo.

Após se calcula os ganhos com o investimento e o *payback* do mesmo. Somente após esta criteriosa avaliação você terá uma correta tomada de decisão.

DICA 6: Elabore o orçamento anual de sua pecuária leiteira

Lá pelo mês de setembro, inicie a elaboração de orçamento anual, ou seja, desenhe o cenário financeiro para o próximo ano, mês a mês. Quando você já tem um histórico de despesas e receitas por centro de custo vai ser uma ótima oportunidade de avaliar se existe

alguma brecha para melhorar ou reduzir algum custo no item.

Avalie os diversos índices zootécnicos da propriedade e coloque metas de melhoria onde for possível. Metas realistas é claro.

Num país de inflação baixa e estável fica mais fácil prever majoração de custos, tais como mão de obra.

O preço do leite, a este sim é desafiador, minha sugestão é buscar informações com especialistas ou o próprio laticínio. O importante é que nesse momento você terá o seu custo de produção por litro de leite. Pode também pegar o preço de leite que você recebeu nos últimos 12 meses.

Lembre-se também da receita com vendas de animais.

Faça uma lista dos investimentos e dos seus valores.

Com todo este material pronto, você terá em mãos o que eu chamo de “Bíblia”, ou seja, só será aprovado o orçamento se for lucrativo e, após aprovado, quando virar o ano é colocar em prática!

DICA 7: Faça uma análise do orçamento a cada período

Compare periodicamente o orçamento projetado com o resultado real, mês a mês, para que assim haja tempo de fazer os devidos ajustes ao longo do ano.

Parabéns amigo produtor, a partir de agora você tem uma empresa rural que produz leite com um sistema de gestão profissional e vai poder me dizer se leite é ou não um bom negócio.

Abraço e sucesso nessa nova etapa! 📈

Andrew Jones é engenheiro agrícola e diretor da Ajagro, empresa de consultoria especializada em pecuária de leite.



Pizza Napoletana 4 queijos

Quando o assunto é pizza, o nome de Peterson Secco é referência no Rio Grande do Sul. Administrando três pizzarias em Canela (RS) e especializado na receita vinda da região de Nápoles, ele ensina como preparar o tradicional prato à moda italiana e à base de muito queijo.

Ingredientes

Massa

- ▶ 1 litro de água
- ▶ 1,7 kg de farinha
- ▶ 50 g de sal
- ▶ 30 mL de azeite de oliva
- ▶ 3 g de fermento fresco

Recheio*

- ▶ Tomates pelados (*pomodori pelatti*)
- ▶ Queijos gouda, gorgonzola, mussarela e parmesão – ralado ou em cubinhos
- ▶ Sal e tempero a gosto

*Quantidade variável de acordo com as unidades de pizza que se for assar.



Peterson Secco, pizzaiolo responsável por chefiar a equipe que produziu a maior pizza do Brasil na Casa da Apil/RS durante a Expointer.

Modo de fazer

Massa:

Dissolver o sal na água bem gelada. Separar 10% da farinha e adicionar o fermento. Em seguida, coloque na água, misture até dissolver toda a farinha. Coloque aos poucos o restante da farinha até a massa ficar homogênea e bem lisa.

Ao final da massa, colocar o óleo de oliva se for assar em um forno convencional doméstico. Caso tenha um forno a lenha, o óleo não é necessário.

Terminada a massa, deixe-a descansar inteira na bancada coberta com filme plástico por 2 horas.

Em seguida, faça bolinhas de 230 g cada.

Deixe descansar de 10 a 18 horas em temperatura ambiente conforme temperatura do dia.

Se preferir pode-se colocar menos fermento e deixar descansar por 18 horas.

Recheio:

Estique a massa para colocar o recheio. Utilize molho à base de tomates pelados para ressaltar o sabor. Use sal e tempero a gosto.

Faça um pré-cozimento e depois espalhe o queijo.

Espere derreter e dourar as bordas. Sirva quente.

Rendimento: 12 pizzas. 📈



O queijo muçarela em sua melhor performance

Maxiren é uma solução campeã para a produção de queijos e proporciona uma coagulação otimizada do leite com rendimento máximo do queijo.

DelvoCheese CP120: a cultura mais rápida disponível para produzir muçarela com alta qualidade, produtividade e propriedades proteolíticas que garantem textura firme ao longo de toda a vida útil de seu queijo.

Conte com nossa larga experiência na busca de soluções para seus projetos. Na indicação de DelvoCheese e Maxiren, sua linha de queijos italianos irá se sobressair no mercado.

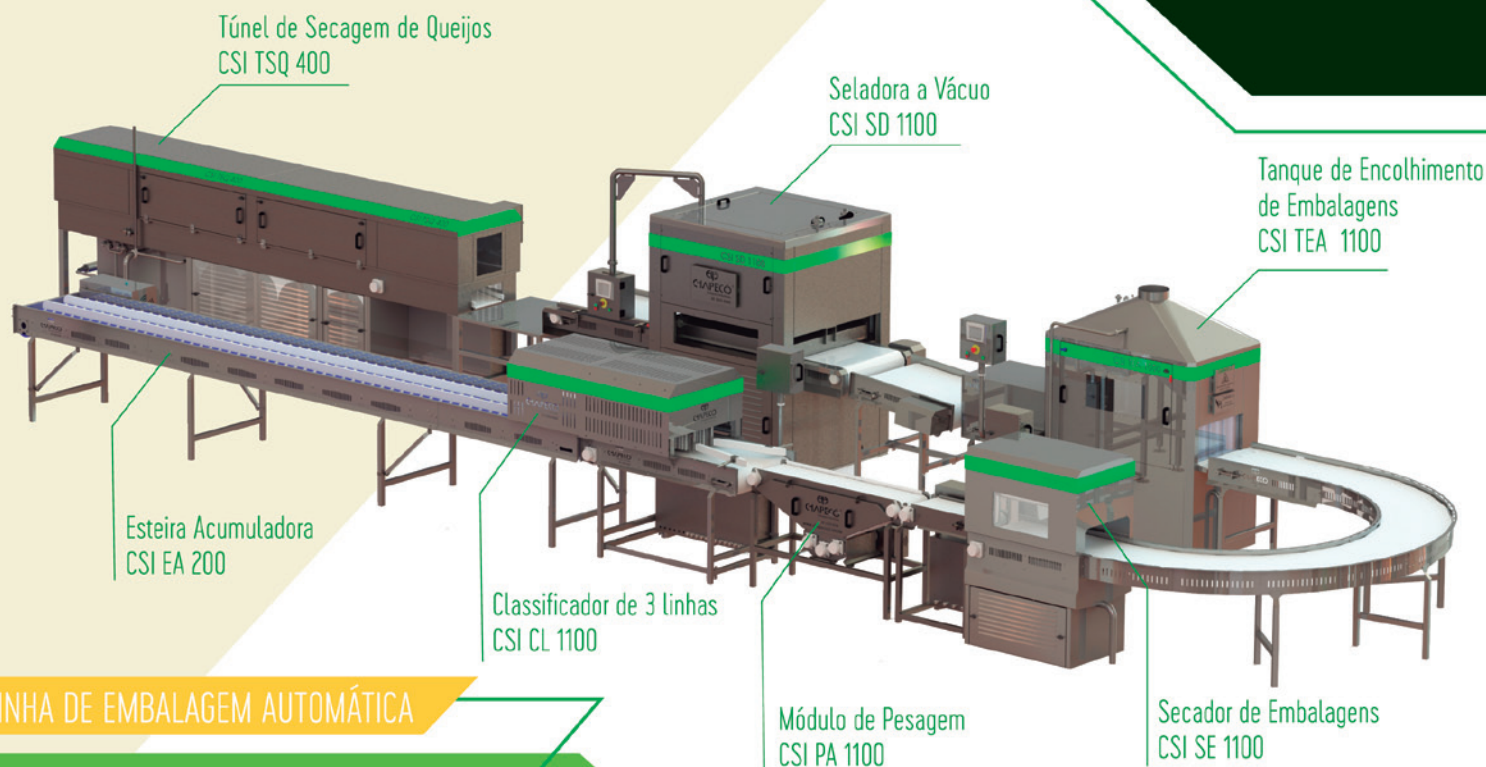
Distribuidor Nacional



+55 (11) 5564-1100

marketing@globalfood.com.br





LINHA DE EMBALAGEM AUTOMÁTICA

A linha de embalagem automática conta com todos os equipamentos necessários para aumentar a eficiência do processo produtivo do laticínio.



Capacidade produtiva de 3 mil kg/h
Sistema CIP automático

Elevador de Coluna
CSI EV 3300



CONTATO

+55 49 3329 9948

www.chapecosi.ind.br

Rua Walmor Jose Bortoluzzi, 419D
Lajeado | CEP: 89.804.842
Chapecó | SC | BRASIL

