



# Leite & Queijos

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

Ano X | Edição 47

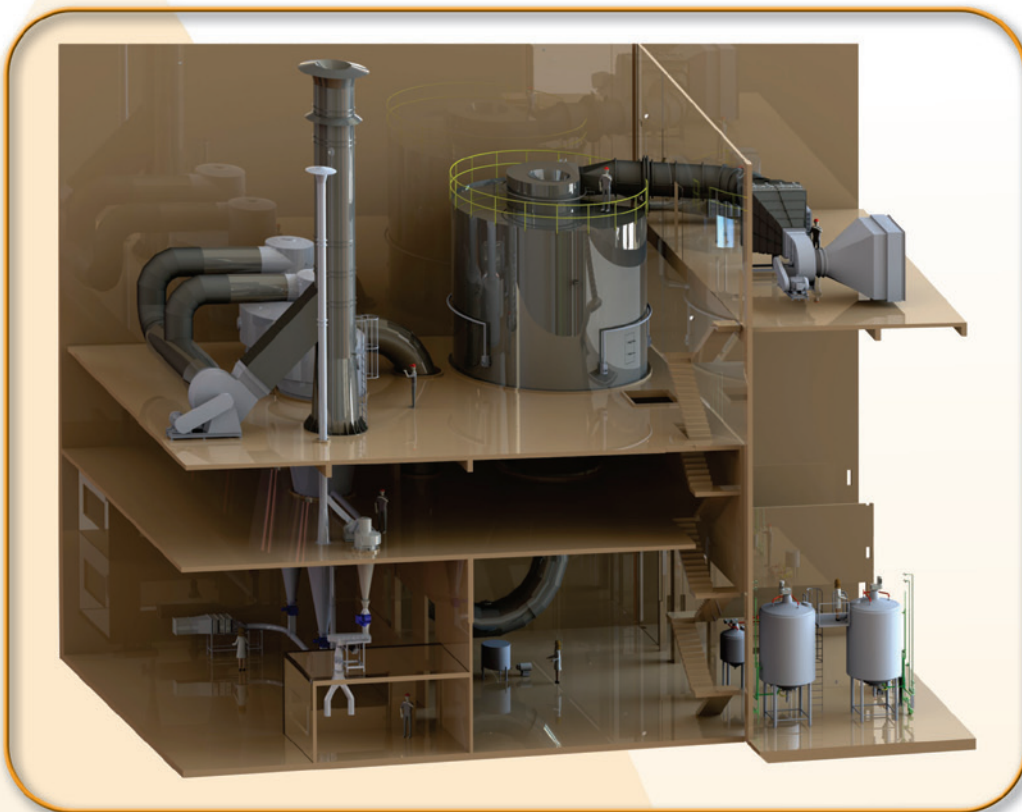
 **APIL** 20  
ASSOCIAÇÃO DAS PEQUENAS E MÉDIAS INDÚSTRIAS  
DE LATICÍNIOS DO RIO GRANDE DO SUL anos



**Livre de aftosa,**  
o leite do RS poderá  
ganhar o mundo

Silvana Covatti: a mulher como protagonista no campo

# Plantas de Concentração e Secagem



## Evaporadores Falling Film e Secadores Spray Dryer para:

- ◆ Leite
- ◆ Soro
- ◆ Compostos Lácteos
- ◆ Sucos
- ◆ Ovos
- ◆ Maltodextrina
- ◆ Sangue
- ◆ Palatabilizantes
- ◆ Vísceras
- ◆ Proteínas Vegetais
- ◆ Entre outros.

## Spray Dryer com Atomizador Centrífugo e Atomizador à Bicos

A Globo Lat é uma empresa 100% nacional que possui o domínio de todo o ciclo de desenvolvimento de uma planta de secagem, desenvolvendo o projetos customizados, com fabricação própria, equipe de montagem, start-up e treinamento de futuros operadores.

Ganhe em agilidade, ganhe em qualidade. Consulte nosso Departamento Comercial

A revista **Leite&Queijos**  
é uma publicação trimestral  
(maio de 2021) da



**Associação das Pequenas e  
Médias Indústrias de Laticínios  
do Rio Grande do Sul  
(Apil)**

CNPJ: 04.889.631/0001-64  
Av. Celina Chaves Kroeff, s/n  
Parque de Exposições Assis Brasil  
Quadra 19  
93270-530 Esteio/RS  
(51) 3459 0535 – (51) 9 9504 0183  
secretaria@apilrs.com.br  
www.apilrs.com.br

#### **DIRETORIA**

##### **Presidente**

Delcio Giacomini

##### **Vice-presidentes**

Humberto Doering Brustolin  
Daniel Chichelero

##### **Assessor executivo**

Osmar Redin

##### **Secretária executiva**

Maria Regina Fachineto Rodrigues

**Leite&Queijos**

#### **PRODUÇÃO DE CONTEÚDO**

##### **Jornalista responsável:**

Rodrigo Nascimento (MTB RS 14.476)

##### **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**

10.000 exemplares

##### **Impressão**

Comunicação Impressa

**Leite&Queijos**

*Caros associados,*

**C**hegamos aos 20 anos da nossa Apil. Neste ano de 2021, celebramos duas décadas de história que teve início na fila de troca de *tickets* de leite tipo C, do Programa Estadual Vale-leite. Foi lá que tudo começou, a superação de dificuldades, para conseguirmos hoje dar corpo e voz ao leite, por meio de nossa união. Estruturamos a nossa Apil e hoje somos reconhecidos pela relevância da produção, responsável por 20% de todo o leite processado em nosso Estado.

O momento, no entanto, nos impede de brindar presencialmente este grande momento. Por hora, iniciamos nossa comemoração de forma virtual, apresentando a marca nova da Apil, que se vestiu de festa para estes 20 anos. Acreditamos que ao longo do ano não faltarão momentos para celebrar e destacar todas as nossas conquistas. Estamos preparando muitas novidades, entre elas, o *tour* virtual. Esta é uma das maneiras que encontramos – nisso que convencionou-se chamar de novo normal – para podermos estar presente. O *tour* virtual leva a Apil para junto dos laticínios associados e vice-versa.

Uma associação só é grande quando, de fato, está próxima de seus associados. Com a Apil não é diferente e, enquanto necessário for o distanciamento, estaremos presentes por meio de nossa Prosa Apil, encontrando neste espaço uma alternativa justa de estar próximo, mesmo distante.

A 47ª edição da Revista Leite&Queijos já está pronta, com temas relevantes do nosso cotidiano. A classificação de Estado livre da Febre Aftosa sem vacinação, uma conquista que tem quase a mesma idade da Apil, é a reportagem de capa, lançando um olhar sobre os benefícios e implicações que esta nova situação nos impõe a partir de agora. Silvana Covatti, a primeira mulher à frente da Secretaria de Agricultura no Rio Grande do Sul, é a nossa entrevistada; o interesse do governo em nossa cadeia produtiva, sinalizando com grandes perspectivas.

Subimos a Serra e desembarcamos em Carlos Barbosa, na terra da Granja Cichelero, para contar sobre a produção e industrialização deste laticínio associado. As dificuldades do alto custo de produção e o movimento do mercado, que ainda se recupera dos tropeços da Covid-19, ampliam a lista de assuntos desta primorosa edição.

Boa leitura!

**Delcio Giacomini**

Presidente da Apil



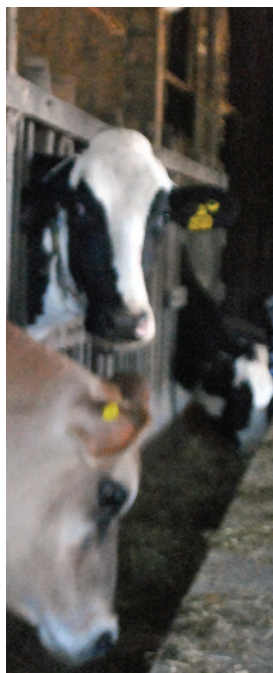
*editorial*

nesta edição



**Entrevista 8**  
**SILVANA COVATTI**  
A primeira mulher  
na Secretaria da  
Agricultura do RS

**Capa 10**  
RS livre de aftosa  
sem vacinação



**Apil 20 anos 22**  
Apil dá início às  
comemorações  
dos 20 anos

- 7 Tributação**  
Alterações na contabilização  
de incentivos fiscais
- 14 Artigo**  
Pagamento por qualidade  
e qualidade do produto
- 16 Mercado**  
Consumo de lácteos inicia  
o ano em baixa
- 21 News Apil**  
Por dentro da Associação
- 26 Propriedade**  
Custo de produção sobe 40%  
nas propriedades rurais
- 28 Gestão rural**  
Análise da cadeia produtiva  
no cenário atual
- 30 Associado**  
Granja Cichelero mostra  
seus queijos finos
- 33 Gourmet**

SOMOS ESPECIALISTAS EM  
**CONTABILIDADE**  
PARA SEU AGRONEGÓCIO

(54) 3461 2500 | (54) 3461 3220

Rua 25 de Setembro, 757, sala 01, Edifício São Sebastião  
Centro - Carlos Barbosa/RS - [www.ektos.com.br](http://www.ektos.com.br)

 **ektos**  
CONTABILIDADE



# PIAIA

## ENGENHARIA INDUSTRIAL

*Projetos inteligentes, indústrias produtivas.*

Há mais de 20 anos projetando e implantando indústrias de laticínios e frigoríficos modernos e de alta produtividade em todo o Brasil.

### Assessoria e Gestão Técnica total, do projeto à implantação:

- ✓ Estratégias de negócios;
- ✓ Estudos de produtos;
- ✓ Projetos de processos (layout);
- ✓ Orçamento prévio de implantação;
- ✓ Análise de retorno de investimento;
- ✓ Aprovação nos órgãos oficiais (SIF, Bombeiros, Ambiental e Prefeitura Municipal);
- ✓ Projetos construtivos com desenhos e detalhamentos técnicos com especificação completa dos itens envolvidos (prediais, utilidades, máquinas, etc);
- ✓ Planejamento de investimentos, busca de recursos financeiros e FUNDOPEM;
- ✓ Gestão e assessoria técnica de implantação de obras.

**Foco na criação de indústrias personalizadas e flexíveis, com capacidade de expansão, alta competitividade, custos otimizados de implementação e dentro das normas vigentes.**

Visite nosso site:



Aponte sua câmera aqui em seu aplicativo QR Code.



Rua Santos Dumont, nº 363, Sala 204 - Centro de São Miguel do Oeste/SC  
☎ (49) 98404-3141 e (49) 99105-6775 ✉ piaia@piaiaeng.com.br

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

## Para entrar para a história

A Secretaria da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural (Seapdr), e as entidades ligadas ao setor produtivo do leite chegaram a um consenso sobre a atualização do Fundo de Desenvolvimento da Cadeia Produtiva do Leite (Fundoleite). Por meio de videoconferência, a decisão foi oficializada, com a participação do governador Eduardo Leite, da secretária da Agricultura, Silvana Covatti, do secretário adjunto Luiz Fernando Rodriguez Júnior, do secretário da Casa Civil Artur Lemos e do deputado federal Covatti Filho. A Associação dos Pequenos e Médios Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil), também participou da negociação e do ato de apresentação do acordo ao chefe do Executivo gaúcho.

Implementado em 2013 via Lei 14.379, o Fundoleite não era renovado desde 2016. Isso significa que, nos últimos cinco anos, não havia definição sobre a política pública dedicada ao setor. Como havia um impasse entre alguns setores da cadeia láctea, a questão estava pendente, e parte dos recursos – cerca de R\$ 4 milhões anuais – estavam sendo depositados em juízo.

A proposta que foi apresentada ao governador já foi aprovada por todas as entidades de produtores rurais, da indústria e de cooperativas de laticínios, que chegaram a um acordo considerado histórico. O entendimento determina que 70% dos recursos sejam aplicados à assistência técnica dos produtores de leite, 20% para projetos relativos ao desenvolvimento e apoio à cadeia produtiva do leite e 10% destinado ao custeio administrativo de entidade representativa do setor.



FOTOS: GUSTAVO MANSUR/PALÁCIO PIRATINI

Eduardo Leite, Silvana Covatti e o adjunto da Secretaria da Agricultura, Luiz Fernando Rodrigues.



Presidente da Apil, Délcio Giacomini, e o assessor executivo da Apil, Osmar Redin, participaram do ato.

O decreto de atualização da Lei nº 14.379 está em fase de redação final pela Casa Civil e pela Secretaria da Fazenda.

A expectativa é de que seja publicado nos próximos dias.

O Rio Grande do Sul é o terceiro maior produtor de leite do país com 4,24 bilhões de litros ao ano.

Conforme levantamento da Emater, o Estado tem cerca de 65 mil produtores que vendem leite regularmente para indústrias com inspeções municipais, estaduais e federais. 🏠



# Alterações na contabilização de incentivos fiscais

por Borguetti e Von Brock Advogados Associados

**N**o fim do ano de 2020, foi publicada a Solução de Consulta COSIT nº 145, que traz importantes interpretações e determinações quanto à apuração de IRPJ e CSLL, em especial no que concerne às regras de contabilização para formação do lucro tributável.

Com o advento dessa Solução de Consulta, reinovou-se o debate sobre a necessidade do cumprimento dos requisitos previstos no *caput* e no parágrafo quarto do art. 30 da Lei 12.973, bem como se tais requisitos também devem ser utilizados para os benefícios fiscais relativos ao ICMS, como créditos presumidos por exemplo, que em regra não se relacionam necessariamente a subvenções para investimento.

A determinação da natureza de tais incentivos é fundamental não apenas à formação do lucro tributável, como à própria destinação fiscal/contábil de tais valores; visto que a norma também determina que, considerada subvenção para investimento, apenas poderá ser utilizada para absorção de prejuízo ou aumento do capital social. Nesse sentido, os Tribunais Pátrios, incluindo o Superior Tribunal de Justiça (STJ), apenas reconhecem que, quanto à discussão relacionada à tributação dos créditos presumidos de ICMS, é irrelevante a verificação do cumprimento dos requisitos trazidos pela Lei Complementar 160. Em suma, não é necessária a determinação da natureza contábil para fins de verificação da tributação de tais créditos pelo IRPJ e CSLL, uma vez que a tributação pretendida pela União viola o Pacto Federativo.


Parece-nos que a única interpretação possível de adequar tal determinação contida no art. 30, *caput* e §4º, da Lei 12.973 às próprias

normas contábeis, é considerar que o legislador considera que tais benefícios fiscais devem ser computados como subvenção de investimento apenas na medida em que cumprirem com os referidos requisitos.

Essa interpretação, no entanto, ainda não foi sedimentada pelos Tribunais Pátrios, pelo que a correta contabilização de tais benefícios fiscais, em especial para aquelas empresas que tiveram reconhecido o direito à exclusão da base de cálculo do IRPJ e CSLL de créditos presumidos (exemplificativamente), dependerá mais uma vez do pronunciamento do Poder Judiciário.

Sugere-se, portanto, que as empresas afetadas por tais regras levem a questão à Justiça, sustentando que deve ser afastada a caracterização dos benefícios/incentivos fiscais estaduais como subvenção de investimento, o que inclusive impacta nas distribuições de lucro das empresas, com a posterior tributação das pessoas físicas dos sócios.

A discussão, aliás, faz sentido não apenas às empresas que fazem jus a créditos presumidos, mas a todas que de alguma forma fruam de benefícios fiscais vinculados ao ICMS, como isenções, reduções de base, tendo em vista a amplitude da norma inserta no já citado art. 30, § 4º, da Lei 12.973.

Com efeito, qualquer benefício de cunho “fiscal ou financeiro-fiscal” vinculado ao ICMS poderá atrair, no entender do Fisco Federal, a aplicação das regras de contabilização aqui sinalizadas, o que, como também já referido, impactará em perdas de lucros a distribuir, repercutindo diretamente na tributação de IR das pessoas físicas dos sócios. 

# A mulher como protagonista

Nascida em 8 de dezembro de 1963, em Frederico Westphalen, **Silvana Covatti**, a atual secretária Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural Ela é a primeira mulher a ocupar a pasta no Rio Grande do Sul. Casada com o ex-deputado federal Vilson Covatti, há 38 anos, com quem tem três filhos Viviana, Luis Antônio e Francieli, ela foi a primeira mulher a presidir o parlamento gaúcho, casa que ela deixou para assumir a pasta. A nova secretária reconhece a força dos pequenos laticínios, que segundo ela, são responsáveis por movimentar R\$ 400 milhões por mês, algo em torno dos 2% de toda a riqueza que circula no Estado.

Confiante do papel da mulher à frente do agronegócio, Silvana Covatti explica que a figura feminina é protagonista no campo, para ela, motivo de orgulho ao assumir o setor. Fala, ainda, em desenvolvimento e políticas públicas para alavancar a atividade no campo, com destaque para a produção de leite e o processamento do produto. Em entrevista à Revista Leite&Queijos, a titular da Agricultura faz um balanço sobre o agronegócio e projeta as perspectivas para o ano.

**Leite&Queijos :: A senhora é a primeira mulher a assumir a Secretaria da Agricultura do RS, como a senhora vê este novo momento para o agronegócio, a partir da sua chegada à pasta?**

**Silvana Covatti ::** Como em 2016, quando fui a primeira mulher a presidir a Assembleia Legislativa do Estado, agora, mais uma vez, sou pioneira ao aceitar a missão de ser a primeira mulher Secretária da Agricultura. Tenho a experiência de quatro mandatos no Legislativo e migrar para o Executivo requer coragem e trabalho, duas coisas que nunca me faltou ao longo de todos estes anos de vida pública. A agricultura é responsável por 40% do PIB do Rio Grande do Sul, o que torna o momento mais desafiador, pois vivemos um momento de crise mundial e manter um setor produtivo em alta requer muito trabalho de equipe.

**L&Q :: Qual o papel da mulher no agronegócio, uma vez que o setor está cada vez mais informatizado e conectado à tecnologia? Como as mulheres se destacam neste cenário?**

**Silvana ::** No Brasil, dos 5 milhões de empreendimentos rurais, um milhão é comandado por mulheres. Atualmente as mulheres administram cerca de 30 milhões de hectares de atividade rural. A mulher sempre esteve no campo, mas com o passar do tempo ela tomou o papel de protagonista.

**L&Q :: O que a secretaria projeta como ações e medidas para o ano de 2021. Quais são os primeiros atos que a nova titular da Agricultura tem em mente?**

**Silvana ::** Vamos dar prioridade para a irrigação, desburocratizando processos e incentivando o aumento da área irrigada no RS, hoje de menos de 3% da área de sequeiros das culturas de soja, milho, trigo e feijão e da fruticultura. Vamos dar continuidade ao Programa Pró-Milho para alcançarmos a autossuficiência do grão, fundamental para suinocultura, avicultura e pecuária leiteira. E, também, dar a devida importância à Agricultura Familiar, responsável por 70% dos alimentos que chegam à nossa mesa. Não se admite ter fome quando temos um Estado altamente produtor de alimentos.

**L&Q :: Quais as políticas públicas, ou planos da secretária para o setor leiteiro?**

**Silvana ::** Na Secretaria vamos continuar uma pauta constante de avanços. Neste mês de maio estamos recebendo o certificado de Estado livre de aftosa sem vacinação, o que vai abrir novos mercados para a proteína animal. Buscaremos a expansão da internet no meio rural. E, como não poderia ser diferente, vamos dar continuidade ao importante trabalho de perfuração de poços e construção de açudes para enfrentamento de estiagens e garantir água potável para todos.

**L&Q :: Em 2021 a Apil completa 20 anos. Este setor é um dos mais importantes da produção agrícola, pois o leite é uma das atividades que pode ser tocada junto com outras culturas. Como a secretária vê a evolução da cadeia produtiva nas últimas duas décadas?**



# no campo

**Silvana** :: A importância da atividade leiteira no Rio Grande do Sul é inconteste tanto econômica como socialmente. Gera emprego e ocupa diretamente e indiretamente centenas de milhares de pessoas em todas as regiões do estado. Além disso, a produção de leite é um dos poucos negócios que gera renda mensal aos agricultores, injetando recursos todos os meses na economia de 465 municípios onde está presente.

Dentro deste contexto a importância das pequenas e médias indústrias é enorme pois, além de gerar empregos e renda, vai ao encontro de uma tendência mundial de consumidores que querem saber a origem da matéria prima e a conexão desta com comunidades produtoras e aspectos sociais, valorizando os produtos locais, como é comum em na Europa, por exemplo.

**L&Q** :: **O que a Secretaria de Agricultura pode fazer, para em conjunto com as indústrias, avançar na qualidade, qualificação do campo e melhoria dos processos industriais de laticínios no RS?**

**Silvana** :: Nós desenvolvemos vários programas. Na área da defesa sanitária temos ações realizadas no Programa de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal. Ainda no Departamento de Defesa Agropecuária está o Dipoa, onde vários associados da Apil têm seus laticínios registrados. No âmbito do Programa de Agroindústria Familiar do Estado do Rio Grande do Sul, "Sabor Gaúcho" em parceria com a Emater/RS são disponibilizados cursos de qualificação nas áreas de gestão, boas práticas de fabricação e

processamento dos alimentos; assistência técnica para elaboração de projetos de regularização sanitária e ambiental. Alguns sócios da Apil iniciaram ou ainda fazem parte deste Programa. Outras atividades, que direta ou indireta atendem laticínios, estão na orientação aos Serviços de Inspeção Municipais (SIM), bem como o acesso dos municípios ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte (Susaf) e ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi/POA), pertencente ao Sistema Unificado de Sanidade Agropecuária (Suasa). Por sua vez, no fomento à produção leiteira estão os programas Leite Gaúcho e Pecuária Familiar e o de Sementes Forrageiras que visam aumentar a produção, produtividade e melhoria da qualidade do leite nos estabelecimentos rurais. Pela Consulta Popular deverão ser liberados até o final do ano, projetos do

setor leiteiro, escolhidos nos municípios, no valor de R\$138.735,86.

**L&Q** :: **Qual a importância que o setor leiteiro agrega à economia do Estado. Na economia do agro-negócio, o que representa hoje a produção de leite e seu processamento na indústria gaúcha?**

**Silvana** :: A cadeia láctea é muito importante social e economicamente para o Rio Grande do Sul e responde por aproximadamente cerca de 2% do PIB do estado. Somente a produção de leite no Rio Grande do Sul tem um Valor Bruto da Produção próximo a R\$ 5 bilhões por ano, ou o equivalente a R\$ 400 milhões por mês. Estes recursos, divididos entre os municípios e com a agregação de valor posterior pelas indústrias de laticínios é extraordinariamente importante para o estado e para as economias locais. 🏠



FOTO: ASSESSORIA SEAPDR

# Livre de aftosa, o leite do RS poderá

Com a vacinação suspensa há mais de um ano e duas décadas sem infecções pelo vírus, o Rio Grande do Sul será certificado como área livre de febre aftosa sem vacinação. A partir de agora, as oportunidades voltam-se para a expansão dos mercados como a exportação de lácteos e para comercialização de animais entre estados já certificados.

**E**m uma campanha que teve início há 20 anos, o estado do Rio Grande do Sul está prestes a ser certificado como zona livre de febre aftosa sem vacinação, pois desde 2001, nenhum caso foi registrado nos rebanhos gaúchos. Com a certificação, que será emitida pela Organização Mundial da Saúde Animal (OIE, sigla em inglês), crescerá a possibilidade de expansão dos mercados, sobretudo no que se refere à comercialização do leite e derivados até



FOTO: RODRIGO NASCIMENTO

# ganhar o mundo

FOTO: ARQUIVO PESSOAL

mesmo para fora do Brasil. No entanto, esta mudança exigirá um cuidado ainda maior do produtor que terá que agir rápido, caso a doença volte a rondar os rebanhos do estado.

O presidente do Fundo de Desenvolvimento e Defesa Sanitária Animal (Fundesa) Rogério Kerber conta que o objetivo de ter o rebanho livre da doença data do início da década de 2000. “Porém, em 2001 tivemos um tropeço, com casos de aftosa no Estado. O desejo de se chegar a um estado livre da doença sem vacinação sempre existiu”, destaca, ao dizer que a condição é duplamente relevante. Tanto do ponto de vista sanitário, quanto comercial.

Uma região livre sem vacina tem a possibilidade de ampliar a venda de proteína animal para vários países, que hoje impõem barreiras sanitárias aos produtos gaúchos. “Embora o leite ainda seja um produto no qual temos dificuldade para enviar ao mercado internacional, por conta do volume de produção e o consumo no mercado interno, a possibilidade de ampliação deste mercado será muito grande, a partir de agora”, argumenta.

A classificação de zona livre sem vacinação contra aftosa é emitida após uma série de ações que foram implementadas ao longo dos anos. Para que de fato seja implementada, os rebanhos precisam estar há mais de um ano sem vacinação. Foi o que o governo gaúcho fez, em abril de 2020. De acordo com a diretora do Departamento de Defesa Agropecuária da Secretaria Estadual de Agricultura, Pe-



**Rosane Collares**  
Diretora do Departamento  
de Defesa Agropecuária  
da Secretaria Estadual de  
Agricultura, Pecuária e  
Desenvolvimento Rural

cuária e Desenvolvimento Rural, Rosane Collares, o estado antecipou a vacinação no ano passado, imunizando os rebanhos entre os meses de março e abril, a fim de não comprometer a avaliação da OIE.

“Todo este processo passou por auditorias e todo um investimento para reaparelhamento da Defesa Agropecuária teve que ser feita. Contratamos 150 novos servidores e renovamos a frota de veículos para melhorar o acompanhamento aos produtores”, conta Rosane. A diretora conta que a avaliação internacional já ocorreu. A certificação, que é aguardada entre os dias 21 a 26 de maio, irá classificar o Rio Grande do Sul ao lado dos estados do Paraná, Rondônia, Acre e Mato Grosso.

## ANTECIPAÇÃO DO PLANO

O fato do Rio Grande do Sul querer ingressar na classificação de zona livre de aftosa em 2021 deve-se a uma decisão conjunta com o Paraná, que parou de vacinar os rebanhos em março de 2020. Com a adesão dos dois estados, toda a região Sul do Brasil passará a ter a mesma classificação, pois Santa Catarina já é zona livre, há duas décadas.

A secretária estadual de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, Silvana Covatti acredita que esta antecipação resultará em uma redução de custo ao produtor, por conta do gasto com a vacina e a da queda na produção do leite, resultante da imunização. No entanto, segundo ela, o ganho é muito maior. “O mais importante para o setor é que o reconhecimento de livre sem vacina-

ção em febre aftosa é uma oportunidade única de alcançar mercados que exigem essa qualificação sanitária para importar produtos de origem animal. Isso impacta a cadeia de produção de leite, assim como as demais”, aponta Silvana.

## DOENÇA SILENCIOSA E MORTAL

O médico veterinário Gianluca Rivzi conta que a febre aftosa é caracterizada pela alta taxa de contágio e morte dos rebanhos infectados. Segundo ele, quando são detectados os sintomas clínicos, com o aparecimento de feridas na boca, febre e falta de apetite em um único animal, boa tarde do rebanho pode estar infectado. “E na maioria das vezes não há o que se fazer. A aftosa é uma zoonose, causada por um vírus. Não existe tratamento para o vírus, apenas para os sintomas”, explica. Em caso de presença do vírus numa propriedade, todos os animais deverão ser abatidos, bem como os animais das propriedades vizinhas, por isso o produtor precisa ficar atento a qualquer sinal suspeito.

Rivzi diz que a ausência da circulação do vírus no Estado que é o fator decisivo para que não seja necessária a vacinação. A aplicação do imunizante, associada ao manejo do gado, pode refletir na queda de produção diária de leite,

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



**Gianluca Rivzi**  
Médico veterinário

gerando ainda uma situação de estresse animal, quando combinada a outras vacinas que precisam ser aplicadas no rebanho. “A vacina provoca uma pequena infecção, fazendo com que toda a energia do animal seja deslocada para esta área. Assim, a queda na produção acaba sendo uma consequência à vacinação.”

Já no que se refere aos cuidados com um rebanho sem vacina, Rivzi explica que se torna ainda mais importante que os produtores comercializem os animais com guia de trânsito animal (GTA) e estejam sempre alertas aos sinais clínicos dos animais, procedendo a comunicação imediata ao órgão de inspetoria veterinária, caso haja sinais compatíveis com a doença.

## NOVOS NEGÓCIOS A CURTO PRAZO

A Pesquisadora na área de nutrição de ruminantes e sistemas de produção de leite da Embrapa Pecuária Sul, Renata Suñé, reforça que o ganho da classificação livre de aftosa sem vacinação está na abertura de mercados importadores de produtos lácteos para aqueles países que impõem barreiras sanitárias a países

livres de aftosa com vacinação. Além disso, Renata conta que um dos benefícios a curto prazo está a possibilidade de comercialização de matrizes para Santa Catarina, estado que há 20 anos é zona livre sem vacina. “Uma vez que a OIE considere o Rio Grande do Sul livre, poderemos comercializar matrizes com este mercado que sempre foi importante para esta comercialização”, destaca.

Além do negócio direto com o estado vizinho, a pesquisadora explica que o transporte de gado leiteiro para outras regiões ficará mais fácil, uma vez que as normas e barreiras de corredor sanitário hoje não permitem este trânsito de animais do Rio Grande do Sul, pois Santa Catarina é zona sem vacinação. “Isto vale tanto para o leite como o gado de corte. Este é um benefício imediato à esta classificação”, complementa Renata. 📷

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



**Renata Suñé**  
Pesquisadora na área de nutrição de ruminantes e sistemas de produção de leite da Embrapa Pecuária Sul



# 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



# & Pagamento por qualidade & Qualidade do produto

por Neila Richards

Não é novidade para a indústria de laticínios a preocupação com a segurança e a qualidade dos lácteos fabricados e, neste atual momento, os laticínios estão sendo desafiados na sua capacidade de produção e disponibilização de alimentos com qualidade e seguros, mesmo com quadro de restrições no número de colaboradores dentro da indústria.

**M**uitos setores encontraram no *home office* a solução para não parar e não colocar em risco seus colaboradores, porém, isto não se aplica à produção de alimentos.

Um dos significados da palavra qualidade é: superioridade, excelência em qualquer coisa e, está diretamente

relacionada com as expectativas e necessidades que as pessoas esperam de determinado produto ou fator. Adaptando este conceito para a cadeia do leite, todos os elos devem buscar a qualidade da matéria-prima, o leite.

A qualidade do leite produzido no Brasil, mesmo após anos de progresso, ainda deixa muito a desejar quando comparada a de países de referência como a Holanda e Nova Zelândia. Em algumas regiões, os produtores têm dificuldades em alcançar os parâmetros preconizados pela legislação brasileira. O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) estabelece normas que regulamentam a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal detalhando o que deve ser verificado nas inspeções, desde o estado sanitário do rebanho, processo de ordenha, acondicionamento, conservação, transporte, matérias-primas, processamento, produto, estocagem, expedição, instalações laboratoriais, equipamentos, controles, análises de rotina, além de critérios de rastreabilidade e especificações de padrões de identidade do leite, estabelecidos pelas Instruções Normativas, visando garantir a segurança alimentar da matéria-prima e dos produtos lácteos.

Em se tratando de consumo, os consumidores, agora, mais do que nun-

ca, prezam por alimentos que tenham qualidade e promovam sua saúde. Especificamente para o leite e derivados lácteos, a busca por produtos de melhor qualidade começa pela matéria-prima, ou seja, a qualidade dos produtos que as indústrias vão comercializar depende da qualidade do leite fornecidos pelos produtores. A qualidade da matéria-prima tem influência direta no produto final e também no rendimento da indústria. Portanto, é fundamental para o laticínio melhorar a qualidade do leite recebido dos produtores, melhorando diretamente a qualidade de sua matéria-prima e seus índices de rendimento o produto terá sua qualidade assegurada além de uma melhor vida de prateleira (*shelf life*).

Nas indústrias de laticínios, os programas de pagamento por qualidade visam remunerar o litro de leite entregue pelo produtor com base na sua qualidade. A demanda para produção de leite irá cada vez mais considerar a qualidade, que deverá ser remunerada de forma adequada. A qualidade do leite, isto é, maior teor de sólidos, menor contagem de células somáticas (CCS) e número de microrganismos (contagem padrão em placas - CPP), incluindo suas características organolépticas, passa por mudanças na concepção da forma de produção na propriedade.

A determinação dos componentes

**TABELA 1 | Média dos componentes do leite de acordo com a espécie animal**

Componentes (%)	Holandesa	Jersey	Cabra	Ovelha	Búfala
Proteína	3,2	4,1	4,2	5,6	4,7
Gordura	3,5	4,3	4,8	7,6	7,8
Sólidos totais (EST)	12,6	13,2	14,0	19,0	18,0
Desengordurado (ESD)	8,6	8,9	9,6	11,0	10,8
Lactose	4,6	4,6	4,7	4,7	4,7

Fonte: Dados da autora.

do leite, a qualidade microbiológica e o seu controle são importantes no processamento do leite e seus derivados. A composição do leite pode variar em virtude de vários fatores como, por exemplo, a sazonalidade, a nutrição, a genética do animal e o manejo. A **Tabela 1** apresenta a composição média de leites de vaca e de outras espécies.

O conteúdo de células somáticas (CCS) além de atestar o estado sanitário dos animais em lactação em relação a mastite, é, também, um critério de qualidade do leite cru, uma vez que a glândula mamária doente produz leite com composição alterada, resultando em leite fluido e derivados lácteos de qualidade comprometida, além de reduzir a produção de leite. Quanto maior o CCS, maior serão as alterações, já que estão diretamente associadas com a resposta imune, ou seja, existe uma inflamação e com isso há redução da capacidade de síntese de componentes do leite e aumento da permeabilidade dos capilares entre o sangue e o leite. A maior permeabilidade dos capilares sanguíneos no úbere inflamado resulta em maior passagem de substâncias entre sangue e leite.

A Instrução Normativa 76 (IN76) (BRASIL, 2018) preconiza o máximo de 500.000 CS/mL, porém, a literatura científica indica 200.000 CS/mL como

indicativo de leite originário de um úbere sadio, livre de mastite, estimando ainda que ocorre uma redução de 2% a 2,5% da produção de leite para cada 100.000 CS/mL acima de 200.000 CS/mL. A **Tabela 2** mostra as alterações, os efeitos negativos sobre o rendimento industrial de leite e derivados lácteos causados pela elevada contagem de células somáticas.

## A QUALIDADE DO QUEIJO

Sob o ponto de vista da produção na indústria, os teores de proteína e gordura

**TABELA 2 | Alteração em leite e derivados lácteos causados pelo conteúdo elevado de células somáticas.**

Produto	Componente	Defeitos e causas
Leite	Caseína, lactose, gordura e cálcio	REDUÇÃO dos teores em virtude da menor capacidade de síntese pelas células epiteliais
Leite	Proteínas do soro	AUMENTO das imunoglobulinas e enzimas
Derivados lácteos	Enzimas	REDUÇÃO da vida de prateleira (shelf life) e aparecimento de defeitos de qualidade como sabor rançoso e sabor amargo. AUMENTO da concentração de enzimas lipolíticas e proteolíticas.
Queijos	Proteínas	<b>Defeitos:</b> Menor rendimento. Alteração da coagulação (maior tempo). Diminuição da firmeza do coágulo da massa (queijo). Perda de componentes do leite para o soro. Alterações sensoriais (sabor). Defeitos de textura. <b>Causas:</b> Menor concentração de caseínas e maior concentração das proteínas do soro.
Iogurte	Cultura (fermento)	<b>Defeitos:</b> Alta quantidade de lactoferrina. Sabor estranho (iogurte natural). Menor consistência. <b>Causas:</b> Inibição da cultura láctica
Leite pasteurizado	Ácidos graxos	<b>Defeito:</b> Rancidez. Sabor amargo. Redução de vida de prateleira. <b>Causa:</b> liberação de ácidos graxos livres pela degradação da gordura (lipólise). Lipases resistentes à pasteurização
Leite UHT	Caseína	<b>Defeito:</b> Acúmulo de peptídeos. Sabor amargo e adstringente. Tendência a coagular durante o armazenamento (coagulação doce) <b>Causa:</b> degradação da caseína pela enzima plasmina. Ação de proteases e lipases

Fonte: Adaptado de vários autores.



**FIGURA 1** | Queijos de massa semi-cozida, com 20 dias de maturação, elaborados a partir de leite com baixa contagem de células somáticas (esquerda) e com alta contagem de células somáticas (direita).

Fonte: Arquivo pessoal.

são os componentes mais valorizados, e estão diretamente relacionados com o rendimento dos produtos lácteos, em especial ao queijo. Em alguns países como a Dinamarca, Polônia, Suíça e Holanda, a maior ênfase tem sido dada para a proteína. Lembrando que a adequação de toda a cadeia produtiva do leite passa necessariamente pelo ganho em qualidade sanitária e segurança alimentar, em boa parte através da implementação efetiva da IN 76 (BRASIL, 2018).

A **Figura 1** mostra o resultado de um estudo realizado pelo grupo de pesquisa do CNPq “Tecnologia de Lácteos Especiais” utilizando duas amostras de leite contendo 220 mil CS/mL e 960 mil CS/mL para a fabricação de queijo de massa semi-cozida (Prato). O uso do leite com alta CCS resultou em prolongamento do tempo de coagulação do leite, diminuição da firmeza do coágulo do queijo, maior perda de componentes (proteína e gordura) do leite para o soro, menor rendimento de fabricação, menor acidez (o que compromete a vida útil do produto e há alteração do sabor) e defeitos de textura após 20 dias de maturação, além do sabor picante não característico deste tipo de produto.

A alta contagem bacteriana total (CBT) ou contagem padrão em placas (CPP) também é indesejável, pois coloca em risco a saúde do consumidor devido à maior probabilidade de conter microrganismos causadores de doenças, em especial os microrganismos patogênicos. Para a indústria o leite

com alta CPP resulta em produtos com reduzido shelf life e alterações nas características sensoriais.


A CCS e a CPP são parâmetros que dependem da adoção de práticas corretas de manejo, controle de mastite, limpeza, higienização dos utensílios e equipamentos de ordenha, que quando observados, o produtor terá uma melhoria significativa do seu produto a médio e a curto prazo.

A implementação de um Programa de Pagamento pela Qualidade do Leite vai além de estabelecer critérios e valores usados para a bonificação da produção, sendo imprescindível seguir os padrões estabelecidos pela IN 76/2018. Neste tipo de Programa, a qualidade é um parâmetro para a avaliação da produção, sendo um indicador de desempenho financeiro da produção do leite na propriedade, melhorando continuamente a qualidade do leite produzido e atendendo as regulamentações tanto nacionais como internacionais. Os acréscimos, em função da bonificação pela qualidade da matéria-prima, podem chegar de 20% a 25% do valor total recebido pelo produtor sobre o preço básico do leite.

Alguns componentes tem uma maior contribuição, como, por exemplo, até 4,7% para CPP, 3,5% para CCS, 5,9% para proteína e gordura. Para a melhoria da qualidade do leite, uma definição dos níveis desejados da CCS, CPP, do teor proteína e gordura deve, em comum acordo, ser debatida entre o produtor e a indústria.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

O pagamento pela qualidade é importante para que o produtor busque informações e ajuda para melhorar a qualidade do leite produzido em sua propriedade, além disso, é uma forma justa de bonificar àqueles que se preocupam com a qualidade e investem em melhorias. O maior beneficiário do pagamento pela qualidade da matéria-prima é o consumidor pois, com a melhoria da qualidade da matéria-prima há um ganho que qualidade e padronização dos 220 mil CS 960 mil CS produtos elaborados pela indústria, além disso, o produtor tem seu produto valorizado pelas melhorias adotadas e que resultaram em um avanço na qualidade do leite, diretamente relacionado com todas as atividades realizadas na propriedade rural.

O controle das CS e a redução da CPP, tem efeito direto no aumento dos teores de gordura e proteína verdadeira (caseína) no leite, o que representa um grande benefício para toda a cadeia do leite, pois com isto há redução nos custos de transporte da matéria-prima, aumento no rendimento industrial e a certeza de um produto de qualidade assegurada e sem risco para o consumidor final. 

**Neila Richards** é Professora da UFSM. Líder do grupo de pesquisa “Tecnologia de Lácteos Especiais” do CNPq.





# Consumo estagnado amplia dificuldade de laticínios

Com o poder de compra achatado pela crise gerada pela pandemia do coronavírus, as famílias colocaram a compra de produtos lácteos em segundo plano no início do ano. Sinais como a ampliação da vacinação e a volta do auxílio emergencial devem dar o empurrão para a retomada do consumo que deve ter início ainda em 2021; mercado precisa estar atento a novas possibilidades, como a própria exportação, sinaliza economista.

O rebote da segunda onda do coronavírus atingiu em cheio o mercado de lácteos no Rio Grande do Sul. Com altos estoques e sem o consumo das famílias, que acabou reduzido por conta das restrições da pandemia, a indústria láctea espera por uma reação do mercado. Como o consumo de derivados de leite é uma ação que está intimamente ligada ao poder de compra das famílias, a expectativa agora é para dias melhores, a partir do segundo semestre, evitando que o ano de 2021 seja perdido.

Para o presidente da Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínio do Rio Grande do Sul (Apil),

Délcio Giacomini, o assunto acaba sendo até repetitivo. Após um ano de estreiteza no consumo e uma desaceleração de vendas, ocorrida em 2020, a comercialização de produtos chegou a retroceder durante no primeiro trimestre de 2021. “Está muito difícil fechar cargas para o Sudeste com preço satisfatório. Além disso, não há procura pelos produtos. Onde há potencial de venda, ela não está acontecendo. Isto é um péssimo sinal”, avalia.

Giacomini ressalta que o leite *spot* – que é a venda do produto entre empresas do setor – se manteve estável em abril, limitando a oferta de leite no mercado gaúcho. “Houve uma grande venda internacional de leite em pó, que

deve impactar na comercialização do leite *spot* também. Ainda não sabemos se esta negociação impacta no mercado. O que percebemos, semana após semanas, é uma estagnação do mercado”, disse o presidente da Apil.

O quilo do queijo, comercializado para o Sudeste e Centro-Oeste é outro dilema aos laticínios gaúchos. A comercialização do produto alcançou um patamar muito baixo na concorrência

“Está muito difícil fechar cargas para o Sudeste com preço satisfatório. Além disso, não há procura pelos produtos. Onde há potencial de venda ela não está acontecendo. Isto é um péssimo sinal.”

**Délcio Giacomini**



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

direta com outras regiões do país. Cotado na faixa dos R\$ 18,00, nos grandes centros consumidores como São Paulo, Rio de Janeiro e Brasília, o alto custo de produção e o preço pago ao produtor criam barreiras para a comercialização no mesmo patamar.

## DIFICULDADE QUE NÃO É REGIONAL

As empresas de laticínio em todas as regiões do estado vêm sentindo o peso da crise com a retração do consumo de lácteos. Na região da Serra gaúcha, o impacto da classificação de bandeira preta – a mais restritiva no modelo de distanciamento controlado do Rio Grande do Sul – impactou de forma direta no consumo. Segundo Daniel Cichelero, da Granja Cichelero, o consumo segue retraído, por conta da guerra de preços com os mercados do Sudeste. “Comprar leite por R\$ 1,80 o litro e vender queijo por R\$ 18,00 o quilo é uma conta que não fecha, todos sabem. A solução deverá, talvez, vir por meio de uma redução do produto no mercado”, sugere. O empresário de Carlos Barbosa conta que a venda de leite *spot* pode ser uma alternativa às empresas, para que haja uma redução de queijo, valorizando o valor do produto às indústrias.

Humberto Doering Brustolin, da Laticínios Kiformaggio, da região Norte do Estado, revela que a retração no consumo é uma tendência na região. Ele explica que o aumento de estoques

tem sido uma estratégia para conseguir equilibrar a produção. “Temos percebido uma redução no número de pedidos, e mesmo sendo o nosso mercado um pouco diferente do resto do Estado, sentimos uma diminuição nas vendas.”

As dificuldades sentidas no meio empresarial refletem-se na própria insatisfação do produtor de leite, que, também, sente com o aumento dos insumos na propriedade e o valor de venda do leite. A situação é recorrente em todas as regiões do Estado. Para o empresário de Nonoai, uma das alternativas, a profissionalização do mercado – no que se refere à relação de compra e venda entre laticínio e produtor – é um dos fatores que poderia dar mais garantias ao campo, fazendo com que ocorra uma fidelização entre as partes da cadeia produtiva. “Esta é uma questão de profissionalização da produção. A nossa atividade sempre foi vista como a atividade secundária na propriedade, e acabava sendo ficada de lado. A entrada de novas normativas e toda a situação que temos vivido tem filtrado esta produção. Havendo uma garantia do produtor, a empresa pode investir na propriedade para que haja uma melhor organização do setor que vem evoluindo”, ponderou Brustolin.

Na região metropolitana, a concorrência com grandes indústrias e a oferta que estas fazem ao produtor tem sido um tropeço aos laticínios. Rodrigo Staudt, da Laticínios Nova Alemanha, de Ivoti, confirma que o consumo na

região mais populosa do Rio Grande do Sul repete o ritmo desacelerado de todo o estado. “A venda de queijo colonial está difícil de ocorrer. Até consultamos outras empresas para ver se os valores estavam muito acima, mas isso não ocorreu”, aponta, ao indicar a falta de renda como a principal justificativa à redução de consumo.

## REDUZIR A IMPORTÂNCIA DO MERCADO INTERNO

O economista-chefe da Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul (Farsul), Antônio da Luz, o consumo de leite e derivados caminha próximo da inflação e do poder de compra dos brasileiros. Os lácteos estão no rol de produtos na “elasticidade de renda”, cujo consumo aumenta quando há mais recursos nos orçamentos familiares e encolhe na hora da dificuldade financeira. “O leite é muito sensível à economia. O consumo está ligado à renda, quando há uma variação negativa de renda, o consumo das famílias diminui e até cessa.”

Com uma projeção de inflação na casa dos 6%, uma das maiores dos últimos anos, a tendência é de menos dinheiro circulando na economia.

“ O leite é muito sensível à economia. O consumo está ligado à renda, quando há uma variação negativa de renda, o consumo das famílias diminui e até cessa. ”

**Antônio da Luz**



FOTO: DIVULGAÇÃO



“ Não adianta ficar reclamando e colocando a culpa e um ou outro. O produtor precisa buscar a sobrevivência, fazer um esforço gerencial, cortar custos e eliminar animais improdutivos e, na indústria, é preciso que se faça a mesma coisa. ”

**Ronei Volpi**

Da Luz explica que só o crescimento da economia, esperado para o segundo semestre, poderá sinalizar com uma retomada do consumo de lácteos. “Não há histórico de duas décadas perdidas e a tendência é que com a retomada da economia, que se espera com a ampliação da própria vacinação e a abertura de atividades, este crescimento ocorra, a partir do segundo semestre”, projeta o economista.

A alternativa ao mercado, segundo da Luz, é repensar no formato de negócio e aproveitar a abertura do mercado internacional com a classificação de estado livre de febre aftosa sem vacinação. O economista-chefe da Farsul diz que, embora a exportação de leite ou de algum produto derivado ainda não seja uma realidade acessível, as empresas do setor precisam ponderar esta possibilidade como uma meta futura.

“Há sete anos, quando se falava na venda de pecuária de corte para a China, as pessoas não acreditavam nesta possibilidade, que agora torna-se uma realidade, especialmente pela nova classificação. É preciso que se organize a exportação, e que o setor leiteiro considere esta possibilidade”, sugere da Luz. Para o economista, a redução na importância do mercado interno – como ocorre com a soja – que se tornou um grande produto no mundo todo,

pode fazer da produção de leite uma atividade mais estável tanto à indústria quanto ao produtor.

### **PRESIDENTE DA CÂMARA SETORIAL PEDE UNIÃO**

O presidente da Câmara Setorial do Leite, órgão vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) Ronei Volpi pede união entre o setor produtivo e a indústria. De acordo com ele, é necessária cautela para que a situação na qual se encontra a cadeia produtiva do leite seja superada. Volpi cita a ministra da Agricultura, Tereza Christina, que classificou o contexto atual como a “tempestade perfeita”. “Isto porque de um lado temos os elevados custos de produção e do outro a pressão da indústria pela queda no consumo”, explica.

Volpi, que também preside o Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite do Estado do Paraná (Conseleite) diz que diante do aumento vertiginoso e sem precedentes dos concentrados como o milho e a soja, indústria e propriedade precisam ser realinhadas. “Não adianta ficar reclamando e colocando a culpa e um ou outro. O produtor precisa buscar a sobrevivência, fazer um esforço gerencial cortar custos e eliminar animais improdutivos e na indústria, é preciso que se faça a mesma coisa”, analisa.

### **SITUAÇÃO DIFÍCIL EM TODO O PAÍS**

A pesquisadora Vania Di Addario Guimarães da Universidade Federal do Paraná tem dados que mostram que o pagamento das parcelas de R\$ 600,00 e R\$ 1.200,00, da primeira remessa do auxílio emergencial fizeram com que produtos derivados do leite – como o queijo Tipo Muçarela – disparassem de preço. “De maio a setembro do ano passado, o preço do Muçarela explodiu. O auxílio emergencial do governo deu uma injeção de dinheiro muito importante, especialmente para as camadas de consumidores de menor renda”, destaca.

Assim, segundo ela, “catapultou” junto o valor de vários tipos de lácteos, em um movimento de valorização destes produtos durante boa parte do ano passado. “Até setembro foi um valor, em dezembro outro e em janeiro isto secou. O efeito disso na renda e consumo das famílias foi enorme”, complementa.

Além da análise do Paraná, a professora Vania, que é membro do Conseleite de Rondônia, revela que a elevação dos custos de produção e a redução de consumo é refletida em todo o país. A pesquisadora também acompanha o cenário no Sudeste, em São Paulo, um dos principais mercados consumidores brasileiros e vê o “filme” da dificulda-



FOTO: DIVULGAÇÃO

“ O varejo não repassou esta redução (de preços feita pelos laticínios). O papel de ‘leão’ não está com a indústria, está com o varejo que não reduziu os preços. ”

**Vania Di Addario Guimarães**

de no campo e no laticínio repetir-se. “A cadeia produtiva do leite como um todo está um cenário difícil, que se repete em todo o Brasil”, diz.

Nas pesquisas feitas pela Universidade Federal do Paraná, após a supervalorização do ano passado, houve uma reversão no mercado paranaense. Na comparação entre setembro de 2020 e fevereiro de 2021, a redução no preço do queijo foi de R\$ 8,00 por quilo, situação que segundo a pesquisadora causa uma séria dificuldade na indústria do Paraná.

A pesquisadora destaca que a redução de preços – feita pelos laticínios – para impulsionar o consumo no Brasil, durante a segunda e mais grave onda da pandemia, sem o auxílio emergencial não chegou na ponta. “O varejo não repassou esta redução. O papel de ‘leão’ não está com a indústria, está com o varejo que não reduziu os preços”, comenta. 🏠

**SUSTENTABILIDADE,**  
**a Comunicação Imprensa**  
**acredita que esse é o caminho**  
**para um futuro melhor!**



**51 32126011 - [coimpressa.com.br](http://coimpressa.com.br)**





## UM TOUR QUE É VIRTUAL

**A** Apil deu início ao projeto *Tour Virtual* – alternativa criada para a visita às empresas associadas durante a pandemia. A primeira “visita”, conduzida pelo presidente Dêlcio Giacomi, ocorreu na Agroindustrial Konzen Ltda, associada Apil, localizada no município de Cerro Largo, no Noroeste gaúcho.

A proprietária Rejane Konzen foi a anfitriã do *Tour Virtual*, em uma visita de cortesia. O presidente da Apil destacou que uma das metas de sua gestão à

frente da entidade é a realização de visitas aos associados Apil. “Como a pandemia ainda não permite os encontros presenciais, optamos pelo *Tour Virtual*”, acrescenta o presidente.

“Trata-se de uma troca de informações, onde as boas experiências podem ser repassadas”, complementa Dêlcio Giacomi. Acompanharam a visita, a diretora da Apil, Magali Ferrari, o assessor executivo, Osmar Redin e a secretária executiva, Maria Regina Fachineto Rodrigues. 🏠

## AS FERAS DA GESTÃO

**A** Apil firmou uma parceria com a MilkPoint para oferecer desconto no curso “Feras da Gestão” aos seus associados. A formação, dividida em oito módulos, teve início em 30 de abril e associados Apil tiveram 30% de desconto para o curso. O curso foca na gestão do negócio de produção de leite e no trabalho das pessoas envolvidas na atividade. Esta atuação pode ser a diferença entre uma atividade lucrativa e que se perpetua, e uma propriedade que fecha as portas quando vem um momento de dificuldade. Por isso, surgiu o curso “Feras da Gestão” destinado a técnicos rurais, trabalhadores dos laticínios e produtores rurais.

O curso conta com oito imersões/encontros, sempre às sextas-feiras pela manhã. Cada encontro terá um tema específico e para isso a MilkPoint destacou profissionais especializados para compartilhar conhecimento acadêmico e experiências reais com casos de sucesso a campo. 🏠

## ASSOCIADOS COM 100% DE SATISFAÇÃO

**A** Apil realizou uma pesquisa de satisfação com associados. As questões focadas no suporte, atendimento e fluxo de informações, revelam que a satisfação está entre a maioria dos quesitos apontados no questionário. Quando indagados a respeito da busca de informações junto à Apil, o índice de contentamento é de 100%.

A pesquisa foi feita pela internet, por meio da ferramenta Google Formulários. Com respostas alternativas, os associados foram convidados a opinar no desempenho da Associação. No quesito atendimento, 60% classifica como muito bom e 40% como bom, repetindo o patamar que atinge a total satisfação no serviço. O tempo de espera por um retorno também fica entre bom e muito bom, alcançando 93% de satisfação.

Já com relação à comunicação e a Revista Leite&Queijos, 73,3% dos associados consideram a publicação como boa ou muito boa, destacando a importância dos temas e os anúncios elencados na publicação. Para 47% dos leitores, a decisão de compra se dá após a leitura da revista e a visualização de anúncios impressos na publicação. Do total de entrevistados, 80% afirma que utiliza as informações do News Apil – boletim semanal enviada via *e-mail* e *WhatsApp* – no seu cotidiano e destes, 80% considera as informações e notícias boas ou muito boas. O foco aos pequenos negócios foi uma das sugestões apontadas pelos associados. Deste interesse nasceu o *Tour Virtual*, que é a visita *online*, feita pelo presidente Dêlcio Giacomi e a equipe diretiva Apil. Os encontros, marcados com os laticínios são semelhantes às visitas de cortesia, feitas de forma presencial. Por conta da pandemia, este tipo de programação é mais segura via *internet*, por isso, chama-se de *Tour Virtual*. 🏠

## NOVO ASSOCIADO



**A** Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil) tem um novo associado. O Laticínios 3 Palmeiras Ltda., do município de Antônio Prado, localizado na Serra Gaúcha, retorna ao grupo de sócios da Apil, aumentando o time de empresas que fazem parte da Associação.

No mercado há mais de 20 anos produzindo alimentos saborosos e de altíssima qualidade, a Laticínios Três Palmeiras é reconhecido pela realização de análises rigorosas de matéria-prima e tempo de maturação de produtos; além da dedicação empregada para oferecer ao cliente o mais puro sabor da Serra Gaúcha.

Entre o *mix* de produtos estão os queijos Tipo Colonial, Muçarela, Prato, Coalho. Ricota e a fabricação de manteiga e nata. A empresa retorna ao quadro de associados Apil a partir do mês de maio de 2021, para junto com as demais trabalhar para fortalecer a produção de lácteos no Rio Grande do Sul. 🏠

Siga-nos em nossas redes:



# Dois “dedos de prosa” para celebrar

As comemorações dos 20 anos da Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil) foi iniciada com um brinde virtual, por meio de uma *live*. Em celebração virtual, na retomada da Prosa Apil em 2021, associados, convidados e autoridades levantaram a taça, cada um de sua casa, abrindo o ano de comemorações da Associação. Boas lembranças e projetos futuros marcaram o evento realizado no mês de abril, com o “tim-tim” virtual de um ano inteiro de comemorações.

## NOITE DE FESTA E DE LEMBRANÇAS

José Renato Coimbra, fundador e primeiro presidente da Apil abriu os trabalhos da Prosa Apil, especial de lançamento da programação dos 20 anos da Associação.

Coimbra lembrou das dificuldades das pequenas empresas, no início da década de 2000.

Na época, os empresários reuniam-se em Porto Alegre, na “fila” do vale-leite,

que era fornecido ao Programa de Assistência Social do Estado. Religiosamente, uma vez por semana, os donos de laticínios se encontravam nesta “fila” do vale-leite para fazer a troca dos vales, ainda de madrugada, esperando que o atendimento tivesse início. Era nesta hora que, entre um chimarrão e outro, trocavam-se informações sobre as dificuldades dos pequenos laticínios. Há 20 anos, desse encontro diário nasceu a Apil.

## OS PRONUNCIAMENTOS

“Quem te viu e quem te vê, Apil! O crescimento desta Associação é fruto de pequenas sementes que foram plantadas e cuidadas pelos ex-presidentes e por todos os seus associados. Minha gratidão a todos por isto. Sei que tenho uma responsabilidade que é misturada ao desejo de fazer mais, de desenvolver a Apil. Estamos fazendo nosso dever de casa, pois estamos em quase todo o Rio Grande do Sul com os nossos associados, contribuindo para o desenvolvimento dos municípios e Estado, gerando riqueza onde nossas plantas estão instaladas. Assim como cuidamos de nossas empresas, somos comprometidos com o progresso e o crescimento econômico por meio de nossa atividade.”

**Délcio Giacomini**, presidente Apil



“Destes encontros amadureceu a ideia de fundar uma agremiação para representar os anseios das micro e pequenas indústrias, nascendo assim há 20 anos a Apil. O Estado tinha cerca de 120 micros e pequenos laticínios e ninguém tinha condições de fazer nada por si, muito menos pelo grupo. Foi quando conseguimos reunir um grupo destes empresários que por unanimidade se propuseram fundar a associação, que depois, em acordo foi batizada de Apil. A fundação da Associação se deu em Santa Maria, porque lá, além de ser o Centro do Estado, a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) tinha uma microusina de beneficiamento de leite. Então, para a assembleia de fundação a universidade colocou à disposição o seu auditório de Ciências Agrárias, onde de fato nasceu a Apil. A UFSM sempre manteve suas portas abertas para a Apil.

**José Renato Coimbra**, fundador e primeiro presidente Apil

Com um faturamento mensal estimado em R\$ 120 milhões, as empresas que integram a Apil correspondem pelo processamento de 20% de todo o leite produzido no Rio Grande do Sul. As empresas associadas movimentam negócios em praticamente todo o território gaúcho. Atualmente, há produtores de leite na atividade em 400 municípios do Estado.

# duas décadas

## OS CONVIDADOS

Para marcar o início das comemorações dos 20 anos da Apil, a Prosa recebeu convidados ligados ao governo do Estado. A Secretária Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural, Silvana Covatti, primeira mulher no comando da pasta, participou representando o agronegócio, mas, também, o governador do Rio Grande do Sul, Eduardo Leite. Quem também prestigiou a noite de lançamento das comemorações foi o Secretário Estadual do Desenvolvimento Econômico do Estado, Edson Brum.

## AS PRESENCAS

Uma noite de festa e de celebração também é uma noite de ilustres presenças. A Prosa Apil contou com a participação das seguintes entidades e órgãos governamentais: Fetag/RS, AGL, Sindilat, Farsul, Famurs, Cooplibi, Ministério da

Agricultura, Sicredi, Fecoagro, Gado-lando, ACGJRS, Embrapa Clima Temperado, Emater/RS-Ascar, Fundesa, ABIQ, GAIA Cultura e Arte, Leonardo A. Bianchini Arquitetura, Subsecretaria do Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, Departamento de Agricultura Familiar da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural e Secretaria Estadual da Cultura. Também

marcaram presença os ex-presidentes da Apil, Clóvis Marcelo Roesler e Wladimir Pedro Dall’Bosco; Neila Richards, Nelson Marchezan Júnior, Alvimar Lisot e Osvaldo Brunetto. E como não poderiam faltar, a razão da existência desta entidade, nossos associados laticínios e parceiros. O nosso muito obrigada a cada um que, com sua participação, fez desta Prosa um grande e emocionante momento.

“Eu tenho o maior carinho pelo leite, que é um alimento que sustenta a humanidade. Ao longo da minha trajetória política eu pude acompanhar a história da Apil, toda a construção da associação e isso me deixa muito feliz. A cultura do leite é maravilhosa para o estado do Rio Grande do Sul.



Para mim, é motivo de alegria poder acompanhar a Apil, sua diretoria e contribuir para a construção desta história. Serei uma porta-voz e uma agente política para a criação de projetos para o desenvolvimento do setor leiteiro.”



“Precisamos destacar a coragem dos fundadores da Apil, assim como o desprendimento de seus diretores, pois para quem se envolve em uma associação, significa ausência de estar em casa com a família e também ausência de estar em seu negócio. É muito difícil empreender no Brasil e estar afastado de seu negócio. Por isso cumprimento a todos que fazem parte desta diretoria e aos que já fizeram parte das demais direções da Apil, que ajudaram a ajudar no fortalecimento desta Associação.”

## UMA NOVA MARCA

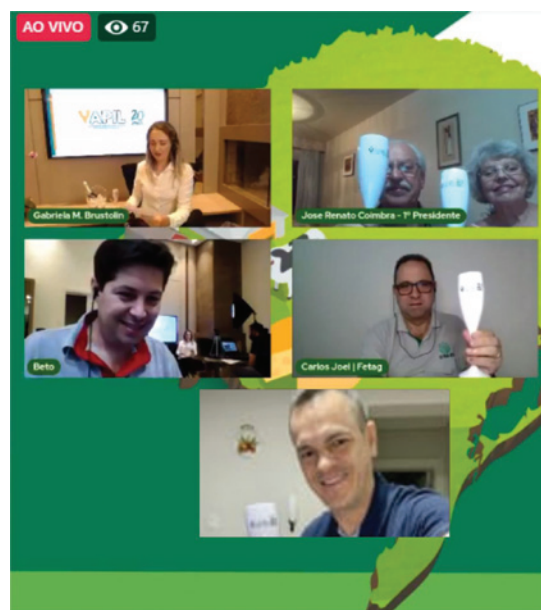
Para comemorar as duas décadas de fundação da Apil, uma nova marca, e um selo comemorativo foram criados pela W3COM. Reformulada, a nova marca apresenta uma fatia de queijo, sendo esse um dos produtos carro-chefe da maioria de seus associados, traz junto uma gota de leite, que é a base de todos os produtos feitos pelos laticínios que compõe a entidade.





## O TIM-TIM

Simbolicamente os convidados da Prosa Apil realizaram um brinde virtual para encerrar a noite festiva. De casa, cada um levantou a taça, enviada pela Apil, especialmente para este momento, e brindou a vida longa e o ano cheio de desafios guardados para a Associação ao longo de 2021. Saúde!



Durante a Prosa Apil, vários convidados registraram o momento do brinde, fazendo fotos com as taças comemorativas, produzidas especialmente para a ocasião. Veja como foi este momento emocionante que marca a largada para as comemorações dos 20 anos Apil.



Tarcísio Minetto – Fecoagro



Bruna Bresolin – AGL



Geraldo Sandri – Emater



Rogerio Kerber – Fundesa



Iran Matos – Mattos Representações



Mario Nascimento – Famurs



Eduardo Saches – LC Bolonha



Claudio Nery Martins – Assoc. Criadores Jersey



Ernesto Krug – Cooplibi



Rodrigo Rizzo – Farsul



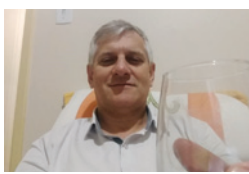
Fábio Scarcelli – ABIQ



Enzo Haubert – Tchê Milk



Andrew e Ana – Ajagro



Flavio Smaniotto – Dpto. de Agricultura Familiar



Ferenando Gomes – Delgo



Carlos Joel da Silva – Fetag/RS



**INDIVIDUALMENTE SEREMOS APENAS MAIS UM.**



**O ANO TODO DE FESTA**

A primeira Prosa Apil abriu as comemorações dos 20 anos da Associação. A partir de agora, e nas próximas edições da Revista Leite & Queijos, a história, momentos decisivos e o futuro da entidade serão destaque em reportagens e eventos especiais.

Como o avanço da implantação do projeto do Memorial do Queijo Gaúcho. O projeto que conta com a parceria do governo do Estado deverá mostrar como se fabricava os primeiros queijos, produzidos de forma

artesanal, pelos primeiros produtores do Estado, junto ao espaço Apil no Parque de Exposições, no município de Esteio.

**A FESTA**

A programação das duas décadas de história da Apil deverá culminar com o evento anual da entidade, marcado para ocorrer entre os dias 26 a 28 de novembro. Mas antes disso, há mais duas edições da Revista Leite & Queijos, muitas pautas para serem destacadas e uma grande história a ser contada. 🏠



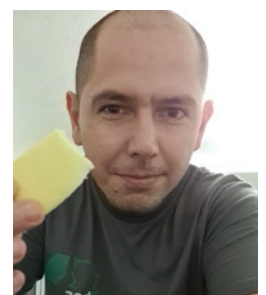
Osmar Bottega – Envase Brasil



Família Zimmermann – Doceoli



Patrícia e Fernando Keiber – Gaia Produtora



Ismael Horbach – Famurs



Clovis Marcelo Roesler – Ex-presidente da Apil



Nelson Marchezan Junior



Arquiteto Leonardo e Marciane Bianchini – Steffon



Milton Bernardes – Assessor do Dep. Ze Nunes



Nanci Ohata Santana – Fermentech



Ralf Schmidt – BSB Inox



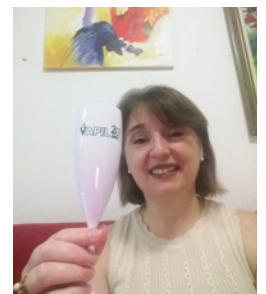
Roberto Lucena – Ministério da Agricultura



Neila Richards – UFSM



Níla e Rafael Scariot – Botânica EPIs



Magali Ferrari – Benolle

# Aumenta em 40% custo de produção na propriedade

Pandemia do coronavírus é a principal causa apontada por especialistas. Durante o ano de 2020, puxados pela alta do dólar e a supervalorização de *commodities* – causada pela crise mundial do coronavírus e agora é o agravamento do contágio no Brasil que aperta o cerco ao produtor de leite no primeiro trimestre de 2021. Entidades esperam reação com a chegada do inverno.

O primeiro trimestre de 2021 não poupou o produtor de leite no Rio Grande do Sul. Dados da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Rio Grande do Sul (Fetag/RS) apontam que entre janeiro a março, o custo médio da produção do leite aumentou em 40% nas propriedades rurais do estado, encurtando a margem e rendimento do produtor. A pandemia do coronavírus que a mais de um ano prejudica os mercados econômicos tem a maior parcela de culpa. Associadas a ela, a retração do consumo – consequência direta da redução de renda das famílias e a estiagem que volta a prejudicar o estado, estão entre as consequências da dificuldade na produção de leite.

Kaliton Prestes é engenheiro agrônomo do Departamento de Política Agrícola da Fetag/RS e explica que o tripé composto pela valorização do preço de fertilizantes, concentrados e rações, que juntos correspondem por

uma alta na faixa dos 40%, elevaram o custo de produção entre os meses de janeiro a março de 2021. “Este dado é coletado em 20 municípios do Estado, com informações cerca de 80 famílias

de produtores de leite”, esclarece.

Associado a alta dos insumos, os produtores de leite convivem também com o pior dos efeitos financeiros da pandemia. A redução do consumo de leites e derivados, que é sentida de Norte a Sul do Brasil também pressiona o mercado na origem.

Com altos estoques nos laticínios, a oferta do leite segura o preço pago ao produtor, reduzindo também a rentabilidade. “Entre os meses de fevereiro e março, a redução no preço pago média no Estado foi de 11,8%”, complementa o engenheiro agrônomo da Fetag/RS.

## CUSTO QUE É DIFÍCIL DE SER CALCULADO

Com o valor médio de R\$ 1,83 durante o mês de abril, o valor gasto para que se produza um litro de leite é variável de propriedade para propriedade. Técnicas como maior uso de pastagens ou dieta a base de ração e concentrados, assim como as características dos rebanhos e até do clima tornam-se

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



**Kaliton Prestes**  
Engenheiro agrônomo do  
Departamento de Política  
Agrícola da Fetag/RS

determinantes para a solução desta equação.

Prestes explica em média, estima-se que o valor necessário para produção seja de R\$ 1,60, valor que encolhe muito o rendimento do produtor de leite. “A rentabilidade do produtor é sempre um assunto delicado. Há uma década o produtor recebe abaixo do que deveria”, analisa Prestes.

O especialista acredita que o investimento em pastagens, para redução na dependência de concentrados como soja e milho e das próprias rações, apontados como principais fatores para o reajuste nos custos durante o primeiro trimestre do ano, também pode colaborar para a redução de custos.

No entanto, neste caso, o produtor precisa contar com o clima – que também não tem se mostrado favorável à produção de leite. “A estiagem, que prejudica o clima no estado nos últimos dois anos, reduz a área de pasto e a possibilidade da confecção de silagem para o gado leiteiro”, diz o economista-chefe da Federação das Cooperativas Agropecuárias do Estado do Rio Grande do Sul (Fecoagro/RS),

FOTO: ARQUIVO PESSOAL



**Tarcísio Minetto**  
Economista-chefe  
da Fecoagro/RS

Tarcísio Minetto, ao concordar com Prestes no quesito estiagem.

Minetto explica que o melhoramento genético, que seria também uma alternativa à eficiência dos rebanhos leiteiros já é uma realidade que caminha lado a lado da produção de qualidade, da porteira para dentro. “Uma margem de ganho interessante

deveria ficar na casa dos 30%. Menos que isso fica difícil de fazer os investimentos necessários e conseguir manter a produção”, pontua o economista-chefe da Fecoagro/RS.

## A EXPECTATIVA

A chegada do inverno e a volta do auxílio emergencial do governo federal sinalizam como possibilidades de um novo cenário também para a produção de leite. “No inverno o consumo do próprio leite e de derivados aumenta, por conta do frio e da gastronomia de inverno”, defende Kaliton Prestes, da Fetag.

Outro fator positivo está ligado à renda das famílias. A redução no poder de compra é um dos maiores inimigos do consumo de leite e derivados no Brasil. Com a volta dos pagamentos do auxílio emergencial por parte do governo federal, existe uma grande expectativa do mercado como todo. “Não é o valor que foi no ano passado, mas pode sim representar um incentivo ao consumo. É nele que projetamos uma recuperação também nos ganhos do produtor”, complementa Prestes. 🏠



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

(55) 9 8417 1087 | (55) 3744 1087

Av. Luiz Milani, 1269, Sala 2,  
Centro - Frederico Westphalen/RS

MÁSCARAS  
DE TNT

COR: BRANCA  
COM CLIP NASAL  
FABRICAÇÃO  
NACIONAL

Melhoramos  
o preço!

R\$0,70  
un.



OBRIGADO  
POR MANTER



# Cadeia produtiva

## O macrocenário do contexto atual da pecuária leiteira

Fui desafiado a escrever meu ponto de vista sobre o atual

por Andrew Jones

contexto econômico em que se encontra nossa pecuária leiteira.

**É** muito importante lembrar que todos os ramos da agropecuária possuem ciclos de alta e ciclos de baixa, de um momento para o outro, este ponto de vista pode ser totalmente alterado conforme a economia vá se ajustando. Portanto, meu comentário tem validade para o ciclo que a atividade leiteira está passando neste momento.

As variáveis para se analisar este ciclo são diversas, nós produtores de leite e indústria de transformação somos impactados por diversos fatores, tais como: custos dos insumos, mercado interno, mercado externo, cotações de moedas, relações entre atores da cadeia, etc.

Realmente não é uma tarefa fácil fazer uma leitura correta e tomar decisões assertivas num cenário tão instável, pois a pecuária leiteira tem experimentado ciclos de alta e de baixa cada vez mais curtos... Economicamente falando.

Como gestor de empresas devo salientar que os empresários rurais e industriais que trabalham com gestão de dados e planejamento do seu negócio, sempre terão mais condições de se sobressair nestes momentos de incerteza.

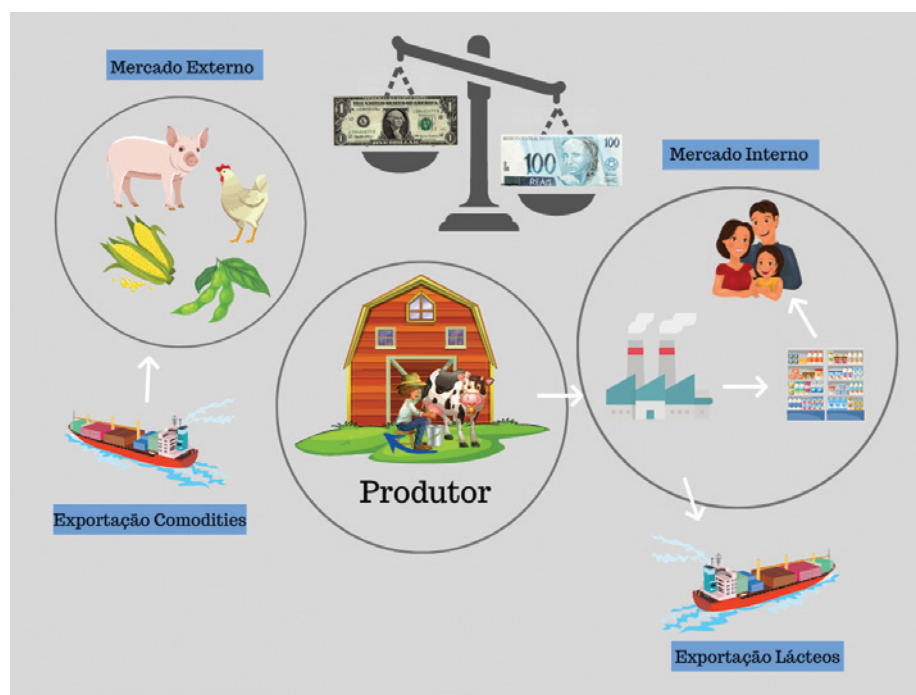
Sempre vale lembrar que “não há mais espaço para amadorismo” seja da porteira para dentro da propriedade rural, seja dentro da indústria.

Para auxiliar a explanação do meu

ponto de vista vou desenhar a animação abaixo, pode parecer infantil mas ajuda bastante no raciocínio lógico do tema.

lores praticados no mercado para aquisição dos insumos de produção.

Muitos destes insumos, tem seus



Explicando o cenário, temos ao centro o produtor de leite, a produção do leite que é a atividade primária, sem ela não existe a cadeia láctea.

### ANALISANDO O MERCADO POR INTEIRO

#### O produtor

Para que a vaca produza leite em quantidade e qualidade, o produtor necessita adquirir, produtos, serviços, mão de obra, entre outras coisas, portanto ele está exposto aos va-



preços atrelados ao dólar, por exemplo, combustível. Em um cenário de dólar alto os preços destes insumos pressionam os custos de produção para cima.

Sendo o custo de alimentação o maior custo de produção, vamos entender o que vem fazendo com que os custos da nutrição estejam nas alturas:

- Países em crescimento, com poder de compra, demandando cada vez mais produtos agrícolas,

dos quais o Brasil encontra-se entre os maiores produtores e exportadores, por exemplo, soja e milho;

- Produtos acabados como suínos e frangos, que dependem dos mesmos insumos das vacas leiteiras para sua nutrição, com demanda forte no mercado internacional;
- Dólar alto e Real desvalorizado, produto nacional de exportação com forte demanda em volume e preço (cotação internacional > commodities);
- A equação fica fácil de entender, ou seja, preços de insumos de alimentação nas alturas.

Para manter margens, o produtor necessita repassar os aumentos de custo para seu produto final, ou seja, o leite precisa ter melhor remuneração.

## A indústria

A indústria láctea também vem sofrendo com as altas dos custos dos seus insumos, tais como:

energia, embalagens, fretes, reduzindo suas margens sempre que não conseguir repassar estes aumentos ao atacado/varejo.

Dá mesma forma os preços de produtos acabados precisam ser repassados aos atacadistas.

## Atacado e varejo

Estes seguem a lei de mercado, ou seja, se existe consumidor com disposição de pagar mais pelo produto, tem espaço para aumento e vice-versa. Foi o que ocorreu ao longo dos meses do Auxílio Emergencial da Pandemia provocada pelo Covid-19. A



renda da população consumidora cresceu, a demanda por produtos lácteos aumentou e preços subiram.

## Consumo das famílias

Vivemos atualmente num cenário de “compras de segurança” por parte das famílias brasileiras, à instabilidade financeira e a falta de visão para o curto prazo faz o consumo se retrair.

Consumo menor e por produtos com preços mais baixos, não dão espaço a aumento do produto final.



## Mercado externo



Cotação do dólar nas alturas e Real desvalorizado mundialmente.

Países em crescimento ávidos por comprar alimentos, sejam eles commodities como soja e milho, bem como produtos acabados como frango e suínos, fazem a cotação destes produtos crescerem no mercado internacional.

Frango e suíno competem pela mesma matriz alimentar das vacas leiteiras, milho e soja (no caso subprodutos da soja).

Polpa cítrica, por exemplo, tem seu valor historicamente balizado pelo preço da saca de milho.

## CONCLUSÃO

Portanto, este seria o cenário ideal para o leite brasileiro ganhar espaço mundo afora.

Com real desvalorizado, dólar alto e vários países com vontade e poder de compra para alimentos, deveríamos estar em franca expansão das exportações de produtos lácteos.

Porém, este realmente é um campo que a cadeia láctea brasileira não tem expertise.

São várias as fragilidades para en-

frentarmos, até nos tornarmos *players* mundiais no mercado lácteo:

- Não temos tradição e nem experiência em exportar lácteos;
- Grande parte de produtos lácteos têm tempo de prateleira curtos para exportação, temos trâmites portuários burocráticos que tomam dias preciosos para tais produtos;
- Ainda temos barreiras sanitárias internas e externas para enfrentar;
- Custo Brasil de produção de leite, tanto da porteira para dentro da propriedade, bem como, dentro das indústrias. Ainda temos, em sua grande maioria, muitos pontos de ineficiência nas propriedades e dentro das indústrias.
- Interesses conflitantes. Uma grande parte da indústria de transformação é composta por empresas multinacionais, com atividades lácteas em vários outros países, inclusive com presença forte no cenário exportador de lácteos mundial;
- Falta uma voz única com poder de ser interlocutor dos interesses das indústrias nacionais frente ao mercado externo, isto dificulta a conversação até mesmo com órgãos oficiais nacionais e internacionais;

Finalizando meu ponto de vista, sou otimista por natureza e onde existem fragilidades, existem grandes oportunidades.

Como fazíamos “antigamente” já não está valendo mais, precisamos unir forças, pensar juntos, planejar muito e fazer diferente, pois este é o “caminho e a vida” para nossa querida pecuária leiteira. 🇧🇷

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





# Os finos queijos da Granja Cichelero

Mix com 19 tipos de queijo, nata e manteiga é comercializado por lojas especializadas, em todas as regiões do Estado.

Localizada no distrito de Linha 12, em Carlos Barbosa, a terra do queijo na Serra Gaúcha, a Granja Cichelero produz queijos finos com emprego de tecnologia e eficiência, em uma propriedade rural que pertence à família há mais de cem anos. Sem parar no tempo, a empresa inovou na produção de leite, fornecendo 100% da matéria prima usada na elaboração dos produtos que são vendidos nos quatro cantos do Estado.

**D**aniel Cichelero é engenheiro em alimentos e ao formar-se na Universidade do Vale do Rio do Sinos (Unisinos), decidiu criar uma agroindústria de queijos. Nascia ali, no ano de 2003, a Granja Cichelero, de Carlos Barbosa. Em uma propriedade de 60 hectares, ele e o irmão, Evandro Cichelero, cuidam de um rebanho de 335 animais que juntas produzem 5,5 mil litros de leite, todos transformados em 19 tipos de queijos, nata e manteiga.

“Desde o início eu sempre quis que todo o leite utilizado na produção fosse da nossa propriedade para que pudéssemos oferecer um produto de qualidade superior e que soubéssemos a procedência”, diz Cichelero. Sob a tutela dele, são fabricados os queijos finos, dentre

eles, o colonial é um dos grandes consumidos no mercado.

Receitas com ervas, o tradicional queijo colonial e até queijo banhado no vinho estão no cardápio de produtos da granja. O sabor do vinho tinto ajuda a criar uma crosta sobre o queijo que ao ser cortado revela a harmonização perfeita para o consumo. A receita é da empresa, assim como os queijos temperados, manteiga e nata, que ajudam a compor o *mix* de produtos.

A produção começou tímida. No início, Cichelero fazia experimentos com doce de leite, iogurte caseiro e queijo. No entanto, na terra da festa do queijo, o coração do empresário bateu mais forte pelo produto. “Em 2003, nossa produção diária era de 250 litros. Hoje, estamos com 160 vacas em lactação, com uma produção de 5,5 mil

litros, toda utilizada pela nossa fábrica”, destaca.

O carro-chefe é o queijo colonial. Nas câmaras frias da indústria, ele predomina, emprestando ao ar o perfume característico da iguaria. O *gruyère* em peças grandes também está entre os itens mais vendidos. A Granja Cichelero comercializa seus produtos na região da Serra Gaúcha, onde o turismo é uma das molas que impulsiona o consumo. Na região do Vale dos Vinhedos, o produto é vendido ao lado dos vinhos e espumantes, fazendo a harmonização perfeita. “Nossos principais mercados hoje são a Serra Gaúcha, a região Metropolitana de Porto Alegre, Norte, Centro e Sul do Estado. Os produtos são vendidos por lojas especializadas, isso faz muita diferença”, complementa o empresário.

## QUALIDADE EM TUDO

Em uma propriedade centenária, que começou com o avô de Daniel, a Gran-

ja Cichelero é sinônimo de qualidade e eficiência na produção de queijos em Carlos Barbosa. Com um rebanho formado por 85% de gado holandês, 10% Jersey e 5% de cruzamentos feitos na fazenda, de onde partem também todas as matrizes. A capacidade produtiva por animal chama atenção. “Em nossa propriedade, temos vacas que produzem até 80 litros de leite por dia”, conta.

ja Cichelero é sinônimo de qualidade e eficiência na produção de queijos em Carlos Barbosa. Com um rebanho formado por 85% de gado holandês, 10% Jersey e 5% de cruzamentos feitos na fazenda, de onde partem também todas as matrizes. A capacidade produtiva por animal chama atenção. “Em nossa propriedade, temos vacas que produzem até 80 litros de leite por dia”, conta.

Cichelero conseguiu melhorar a genética e investiu para a criação de um plantel de qualidade. Além disso, a alimentação dos animais é toda produzida na propriedade. A mistura de volumoso para uma alimentação de qualidade, balanceada com ração e sólidos testados por nutricionista, garantem um salto de qualidade na produção. “Alimento de boa qualidade e na quantidade correta faz toda a diferença. Para termos um produto final de qualidade é necessário que se tenha ingredientes igualmente bons”, confirma.



Daniel Cichelero é engenheiro de alimentos.

A escolha pela qualidade na matéria-prima é o reflexo do resultado final da Granja Cichelero. Na sala de vendas, uma coleção de troféus e medalhas mostram os produtos que são anualmente premiados em mostras e concursos pelo Rio Grande do Sul a fora. “Não há um prêmio melhor ou mais importante que o outro. Todos estes troféus e medalhas são fruto do nosso trabalho”, pontua o empresário.



FOTOS: RODRIGO NASCIMENTO



Queijo tipo Colonial é o mais vendido; produto leva o sabor da Cichelero para todos os cantos do Rio Grande do Sul.

## O INVESTIMENTO EM TECNOLOGIA

Há cinco anos, a Granja Cichelero concluiu o processo de modernização da propriedade. Em um pavilhão climatizado, foi embarcada tecnologia europeia para garantir a qualidade de produção. Nele, 120 vacas experimentam a automação na produção de leite. Dois

Investimento em tecnologia garante eficiência da maior parcela do rebanho formado por Jersey e Holandesa.

robôs fazem a ordenha automática dos animais, funcionando 24 horas por dia. “Elas são ordenhadas de três a quatro vezes por dia. Sempre que há pressão no ubre, a própria vaca vai até o robô”, conta Daniel Cichelero.

Tudo no pavilhão é inteligente. O acesso às camas, área dos comedouros e a própria ordenha robotizada se dá por meio do *chip* implantado na identificação do animal. Uma porteira eletrônica

que controla os acessos e o ir e vir de vacas. Em um dia, elas chegam a cruzar 15 vezes pelo dispositivo.

Na propriedade, há também o método convencional, com a estrebaria criada ainda na década de 1990, com a sala de ordenha em anexo. Há, ainda, um confinamento pré-parto onde ficam as vacas prenhas e estas têm tratamento especial nos dias que antecedem o parto. Para as novilhas recém-nascidas há um espaço separado e áreas de pasto para o crescimento e desenvolvimento do gado leiteiro que nasce na fazenda. As vacas em lactação são mantidas no sistema confinado, enquanto o resto do rebanho é criado nos campos da Cichelero.

Como as matrizes, o rebanho é criado na própria granja. Os animais que nascem macho são comercializados logo após o nascimento. O plantel de excelência da Cichelero é determinante para a produção do leite utilizado na fabricação dos produtos da granja Cichelero. 🐄







# Fondue de queijos

por Denise Deola Cichelero  
Granja Cichelero

O inverno está chegando e, com as temperaturas mais baixas, o consumo de pratos quentes como o *fondue* ficam em alta. A receita desta edição vem de Carlos Barbosa, região da Serra Gaúcha, reconhecida pela produção de queijos.

nela e adicione o vinho branco seco. Leve ao fogo, mexendo sempre. Quando começar a ferver, coloque o amido de milho já dissolvido em água e continue mexendo até engrossar. Adicione o queijo parmesão ralado e a pimenta e está pronto para servir. Para quem gosta, pode incluir uma colher de rum, cebola e alho refogado.

## DICAS

Para que o *fondue* fique cremoso, é necessário usar queijos com maturação, pois se forem utilizados queijos sem maturação, eles não irão derreter e o *fondue* não dará o ponto necessário para envolver os acompanhamentos. A maturação deve ser de, no mínimo, 30 dias.

Além disso, não devem ser utilizados quei-

jos com massa filada, como provolone e muçarela.

## SUGESTÃO DE ACOMPANHAMENTOS

- Queijo prato Granja Cichelero.
- Queijo colonial Granja Cichelero.
- Queijo *gruyère* Granja Cichelero.
- Carne de gado.
- Frango.
- Pão.
- Torradinhas.
- Salsicha.
- Calabresinha.
- Pepino.
- Azeitonas.
- Salame.
- Copa.

## INGREDIENTES

- 250 ml de vinho branco seco de sua preferência;
- 200 gramas de queijo colonial Granja Cichelero;
- 200 gramas de queijo prato Granja Cichelero;
- 200 gramas de queijo *gruyère* Granja Cichelero;
- 50 gramas de queijo parmesão ralado Granja Cichelero;
- 2 colheres de sopa de amido de milho;
- Pimenta a gosto.

## MODO DE PREPARO

Pique os queijos colonial, prato e *gruyère* em cubos pequenos. Coloque em uma pa-



FOTO: DIVULGAÇÃO



Há **25 anos**  
a Cresol se  
mantém em plena  
cooperação com  
o agronegócio.

# JUNTOS

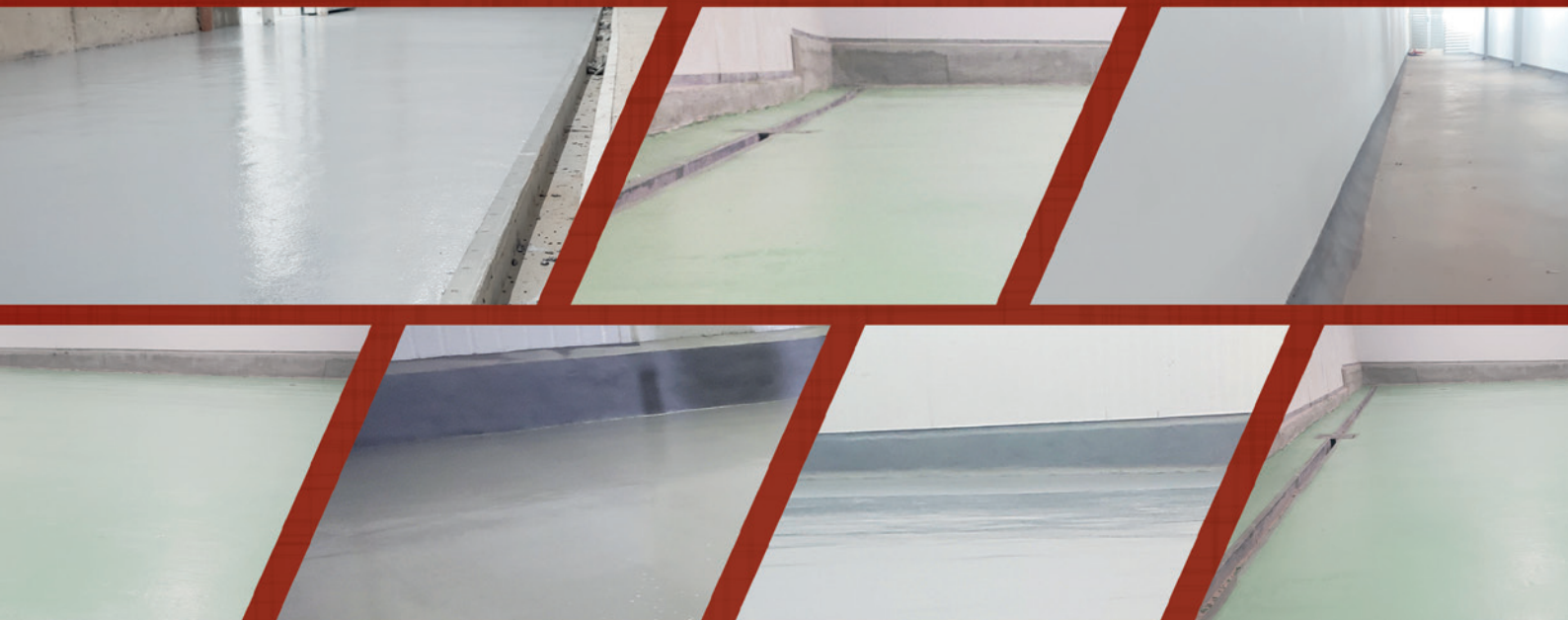
fazemos história e fortalecemos ainda mais o  
setor que alimentou o passado, sustenta o  
presente e garante o futuro do nosso país.



[cresolsicoper.com.br](http://cresolsicoper.com.br)

# 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

#### REVESTIMENTO ARGAMASSADO

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

### URETOP MF

#### REVESTIMENTO AUTONIVELANTE

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

### URETOP RDP

#### ARGAMASSADO PARA RODAPÉ E CANALETAS

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

\*CONSULTE TABELA DE RESISTÊNCIA QUÍMICA.

