



Leite & Queijos



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

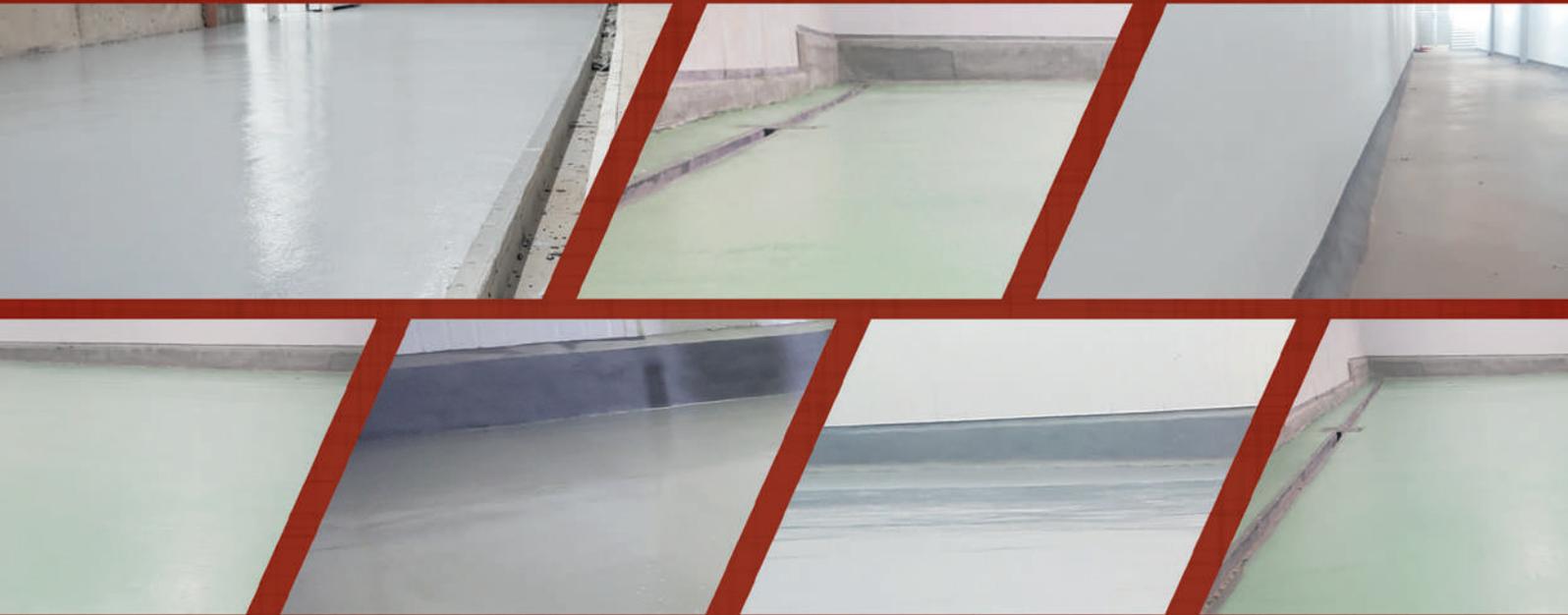
Ano IX | Edição 45

Novo coronavírus

Setor lácteo modifica a operação e consumidores alteram comportamento de compra em virtude da pandemia

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.



A revista **Leite&Queijos**
é uma publicação trimestral
(agosto de 2020) 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

Delcio Giacomini

Vice-presidentes

Humberto Doering Brustolin
Daniel Chichelero

Assessor executivo

Osmar Redin

Secretária executiva

Maria Regina Fachineto Rodrigues

Leite&Queijos

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO



Jornalistas responsáveis:

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

Redação: Larissa Mamouna,

Nestor Típa Júnior, Rejane Costa,
Andréia Odriozola

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

Caros associados,

Vivemos em plena transformação, com rápida evolução tecnológica em todos os campos. No entanto, no momento em que o país e o mundo se preparavam para uma alavancagem econômica, eis que surge um vírus, o novo coronavírus, causador da Covid-19, provocando uma pandemia a ponto de travar a economia mundial, exigindo o isolamento presencial que não se transformou em pleno isolamento social graças às inovações tecnológicas na comunicação que, inclusive, tiveram que se reformular rapidamente para atender às novas demandas. As pessoas precisaram se adaptar, conhecer e operar essas inovações da comunicação para manter um relacionamento, pelo menos, virtual.

Nesses tempos de pandemia, a Apil/RS também se adaptou rapidamente. As reuniões com os associados passaram a ser virtuais. Aumentou-se a frequência das mesmas e constatou-se maior participação das pessoas. Este sistema de reuniões veio para ficar. No entanto, quando passar a pandemia as reuniões mensais e presenciais retornarão.

Para aproximar ainda mais os associados, aproveitando o modismo virtual, implantamos o Projeto Prosa Apil. São *lives* quinzenais que se alternam com a participação de um laticínio associado e um associado parceiro.

Diante dessa pandemia, os laticínios integrantes da Apil/RS tiveram que se reinventar, pois todos trabalham com alimentos e, independentemente do que esteja acontecendo, o produto tem que estar disponível no tempo e na hora, pois a população precisa se alimentar. Neste sentido, reprogramaram seus procedimentos, aumentando a sanidade de seus colaboradores, a segurança dos alimentos produzidos, inovando nos canais de distribuição, já que o isolamento presencial, com o aumento do trabalho em *home office*, obrigou as famílias a prepararem suas refeições em casa. Mais informações e esclarecimentos estão no artigo sobre o Consumo de lácteos na pandemia e pós-pandemia que faz parte desta edição da Revista Leite&Queijos.

Em meio a toda essa turbulência, o governo do Rio Grande do Sul e também o Governo Federal nos surpreenderam com a urgência da aprovação de suas Reformas Tributárias. O discurso é de modernização e competitividade das empresas. No entanto, a verdade é que os técnicos dos tesouros objetivam aumentar a arrecadação ou, no mínimo, mantê-la, já que na virada do exercício alguns tributos entram em decadência. O que se observa é a forma diferente, ou seja, com outra roupagem, em que o tributo será cobrado das empresas e dos cidadãos. Portanto, é muito importante que os associados se mantenham coesos, na defesa de seus negócios. Que fique bem claro que não somos contra as reformas, mas é evidente que os pequenos laticínios não podem suportar mais cargas tributárias, sejam elas de que forma forem e, nem mesmo, a desigualdade tributária entre as empresas e os estados da Federação. A proposta e o nosso posicionamento consta no artigo sobre reforma tributária que também está nesta edição da Leite&Queijos.

A revista contempla ainda reportagens sobre Produção de leite em pastagens; Efeitos da estiagem na produção de leite no Estado; Uma nova ferramenta que pode ser utilizada pelo produtor que não queira fazer grandes inversões em instalações; Análise do mercado de lácteos por especialistas; e na seção produtos o Leite A2A2, produto inovador que começa a ser produzido para atender a necessidade específica de alguns consumidores.

Os leitores também podem acompanhar a entrevista exclusiva com o presidente da Assembleia Legislativa, Deputado Ernani Polo, defensor do agronegócio e conhecer um pouco da história e do dia a dia do Laticínio Stefanello, associado da Apil/RS.

Boa Leitura!



Delcio Giacomini

Presidente da Apil/RS

editorial

nesta edição



Entrevista 6

ERNANI POLO
Presidente da Assembleia
Legislativa do Rio
Grande do Sul

Capa 8
NOVO CORONAVÍRUS
Uma jornada
para dentro



Artigo 11

LEITE A2A2
Marketing ou ciência?

- 14** **Clima**
Estiagem severa
impacta na produção leiteira
- 17** **Mercado**
Segundo semestre de incertezas
- 20** **Tributação**
A Reforma Tributária
do Rio Grande do Sul
- 23** **Apil/RS news**
É tempo de mudanças
- 26** **Tecnologia**
Sistema de pastoreio
- 28** **Gestão rural**
Mobimilk: uma sala de ordenha
que chega pronta na propriedade
- 30** **Associado**
Laticínio Stefanello
comemora 20 anos
- 33** **Gourmet**



EKTOS
ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

**Especialista em Consultoria
Tributária para o Agronegócio**



EKTOS ORGANIZAÇÕES CONTÁBEIS

54 3461 2500 – 3461 3220 – grasiela@ektos.com.br – 54 99978 0475
lilian@ektos.com.br – 54 99987 7038

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

Ludfor Energia Ltda, a mais nova sócia-parceira da Apil/RS

No mês de julho, mais uma empresa passa a fazer parte do quadro de sócios-parceiros da entidade.



Situada no município de Bento Gonçalves (RS), presta serviços de assessoria em energia e consultoria técnica, tendo como responsável o engenheiro Douglas Ludwig.

Há mais de 24 anos no mercado, a Ludfor atua em todo o Brasil com atendimento personalizado. Atualmente, conta com mais de 550 grupos econômicos de diversos segmentos. Seja bem-vinda Ludfor! 🏠

Contatos:

(54) 3451-1413 | marketing@ludfor.com.br | www.ludfor.com.br

Apil/RS firma convênio com a Universidade Federal de Santa Maria

A Apil/RS e a Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) estão fechando o convênio "Mídias Digitais na Informação da Cadeia Produtiva do Leite", que utilizará a #leitenamídia.

Para a Associação, a ação principal vinculada a este convênio é o Projeto Cultural Apil que contará com a assessoria de professores da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM) e estudantes que farão trabalhos específicos. Outros projetos também farão parte deste contrato.

Conforme o assessor executivo da Apil/RS, Osmar Redin, o convênio proporcionará à entidade estar em contato permanente com novas tecnologias e os professores. "Espera-se uma construção muito interessante dentro da área de laticínios, unindo o conhecimento teórico com as práticas dos associados da Apil no campo".

Neila Richards, professora da UFSM, afirma que com o Acordo de Cooperação Técnica entre a UFSM e a Apil/RS será possível capacitar e integrar professores, pesquisadores e estudantes na produção de conteúdos analógico e digital de interesse da cadeia láctea. "Serão utilizados conteúdos científico e técnico para a produção de informações verdadeiras e qualificadas sobre a importância do leite e seus derivados na promoção da saúde da população. Temos certeza de que os resultados desta parceria serão expressivos tanto para os associados como para a comunidade e somos gratos a Apil/RS por essa cooperação". 🏠



Rejane Dall'Bosco será sempre lembrada com gratidão pela Apil/RS

O falecimento de Rejane Lourdes Liell Dall'Bosco, esposa do ex-presidente da Apil/RS, Wladimir Pedro Dall'Bosco, ocorrida em oito de maio de 2020, causou profunda tristeza a todos os associados e colaboradores da Associação, especialmente daqueles que conviveram com ela desde que a Lactínios Boavistense (Mandaká Alimentos) associou-se à Apil/RS, mas principalmente durante sua intensa atuação durante os seis anos em que ela acompanhou com muita generosidade e dedicação a gestão de Dall'Bosco.

Uma das fundadoras da Mandaká Alimentos, Rejane foi sempre muito companheira, apoiando todas as ações da Associação com sua disponibilidade, carinho, alegria e amizade. A Apil/RS se solidariza com seus familiares e amigos e deixa aqui registrado o seu agradecimento a todo o empenho e energia que Rejane dedicou para a entidade. Vamos sempre lembrá-la com muito carinho e gratidão. 🏠

"Nossa produção é de excelente vamos priorizar o que é

Produtor rural, o deputado **Ernani Polo** está como presidente da Assembleia Legislativa neste ano de 2020. Em um período de muitos desafios, o parlamentar cita que é necessário reduzir a burocracia e aumentar a competitividade dos setores econômicos no Rio Grande do Sul.

Leite&Queijos :: Com a vivência na Secretaria da Agricultura e agora à frente do legislativo gaúcho, qual será o papel da casa no incentivo ao nosso setor primário?

Ernani Polo :: Sempre apoiei a agropecuária gaúcha. Como agricultor, conheço as principais dificuldades enfrentadas pelo setor e, na Secretaria da Agricultura, atuamos de forma intensa pela desburocratização dos serviços, buscando mais celeridade e agilidade, incentivando de fato a produção primária, tornando o Estado um aliado do produtor e não um entrave para sua atividade. Nesse sentido, durante nossa gestão à frente da Secretaria, implantamos o programa "Agro + RS", nos moldes do que foi feito no Ministério da Agricultura, com o objetivo de simplificar processos e normas de atendimento do setor produtivo para reduzir a burocracia na esfera pública e estimular o crescimento econômico. Ainda na Secretaria, encaminhamos um projeto – já está aprovado – que habilita médicos-veterinários para realizarem o serviço de inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal,

por meio de empresas credenciadas. A lei contou com o apoio de diversas entidades do setor primário, tais como Fetag, Farsul, Sindilat, Sips, Conagro, Apil/RS, Sicadergs, IGL, AGL, Asgav, Fundesa, Acurs e Famurs. Já aprovada, a inspeção – ou seja, o acompanhamento permanente da produção – poderá ser realizada por médicos-veterinários habilitados, contratados por empresas credenciadas junto à Secretaria para prestar este serviço, criando um modelo misto entre iniciativa privada e Estado. A coordenação e fiscalização continuam exclusivamente a cargo do serviço oficial, sendo realizadas pelos fiscais agropecuários da Secretaria. O modelo é reconhecido pela Organização Mundial de Saúde Animal, composta por 168 países. Agora, durante a gestão à frente do legislativo gaúcho, a palavra de ordem é "competitividade", pois visa oferecer um cenário mais próspero para o empreendedorismo no setor produtivo, na indústria e no varejo.

L&Q :: Este é um ano de desafios para a agropecuária gaúcha. Passamos por uma das piores estiagens dos últimos anos, além da pandemia de Covid-19. Como o le-

gislativo está vendo isso e de que forma pode contribuir para amenizar os efeitos desses problemas?

Polo :: Ao suspender diárias e emissão de passagens aéreas para viagens regionais, nacionais e internacionais, gerou-se uma economia orçamentária que possibilitou ao Legislativo devolver R\$ 30 milhões ao Executivo para ações de combate e enfrentamento à crise causada pela pandemia de Covid-19. Com relação à estiagem, aprovamos aqui no Parlamento o direcionamento de R\$ 10 milhões do orçamento para a perfuração de poços artesianos, microaçudes e redes de água nos municípios que ainda sofrem os efeitos da estiagem. O montante será repassado ao Executivo por meio da Secretaria Estadual de Obras e Habitação e da Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Rural. Além desses valores, a Assembleia também destinou R\$ 5,4 milhões para oferecer *internet* para até 900 mil estudantes e professores da rede estadual e outros R\$ 650 mil para viabilizar *internet* a 2,4 mil alunos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul (Uergs).

L&Q :: O setor lácteo foi um dos mais afetados neste sentido, tanto produtores quanto indústrias. Como a Assembleia vê as questões deste setor e de que forma atua para auxiliar as demandas da cadeia produtiva?

Polo :: Estamos ao lado do setor lácteo, abertos ao diálogo e dispostos

nte qualidade, daqui"

a trabalhar visando fornecer mais competitividade ao setor, de forma a alcançar uma equalização tributária, muitas vezes necessária para um setor ser mantido, tendo em vista que a grande parte do leite produzido no RS precisa ser exportado. Do total, 40% da nossa produção é consumida aqui no estado. A ênfase desta ação será justamente em setores com grande competitividade entre os estados brasileiros, caso do setor leiteiro e da proteína animal. Temos setores produzindo, gerando emprego e com possibilidade de crescer. Para esses, é importante criar uma condição diferenciada.

L&Q :: Um quesito importante é a questão de tributação neste setor. Como o legislativo pretende também atuar para que não haja mais peso de tributos aos laticínios, especialmente aos pequenos?

Polo :: A grande necessidade do setor de laticínios, assim como de vários outros setores, é a competitividade. Esta tem sido, inclusive, nossa bandeira à frente da Presidência da Casa. A questão da tributação deve vir ao encontro desta necessidade, ou seja, é necessário não só atrair novos investimentos, como também manter os empreendedores investindo em solo gaúcho. Para isso, é importante que haja reformas permanentes no governo e também atenção à redução da burocracia.

L&Q :: Recentemente a Assembleia Legislativa lançou uma cam-



FOTO: JOEL VARGAS/DIVULGAÇÃO

panha para valorizar as empresas gaúchas. Os laticínios, em especial os pequenos, são grandes geradores de emprego e renda em suas comunidades. Como estimular cada vez mais essa atividade?

Polo :: A campanha Escolha de Valor, lançada pela Assembleia, tem o intuito de valorizar a produção e os serviços locais. Nossa ideia é conscientizar a sociedade gaúcha para o consumo local e, dessa forma, garantir a manutenção da nossa produção primária, das indústrias, do comércio e, conseqüentemente, dos empregos. Contamos com a ajuda de toda comunidade para levar essa mensagem adiante, até atingirmos todos os gaúchos! Nossa produção é de excelente qualidade, vamos priorizar o que é daqui!

L&Q :: Qual o espaço que o senhor pretende criar na Assembleia Legislativa para uma melhor interação com os pequenos laticínios?

Polo :: A Assembleia é a Casa do Povo e está permanentemente aberta ao debate e ao diálogo, principalmente com um setor tão importante como o lácteo. Estamos realizando, desde o início da pandemia, o Fórum de Combate ao Colapso Social e Econômico, que aborda a organização dos setores produtivos e conta com a participação de representantes de federações, entidades organizadas, empresários, mobilizadores e formadores de opinião, visando traçar alternativas para contornar as dificuldades impostas pela pandemia. O setor lácteo está convidado a participar do Fórum e integrar o diálogo. 📧

Novo coronavírus

Uma jornada para dentro

Setor lácteo modifica a operação e consumidores alteram comportamento de compra em virtude da pandemia

Mudar é o futuro, mas com o novo coronavírus em cena, passa a ser também o presente. Motivados pela sobrevivência em relação ao surto de

Covid-19, a transformação do “novo normal” nesse panorama representa um movimento incômodo, pois não foi planejado. Por enquanto, ninguém pode afirmar o tamanho do impacto que o vírus deixará, apenas apontar que sua existência nos desperta sentimentos de medo, solidariedade, muda comportamentos e hábitos. No enfoque econômico, o analista de socioeconomia da Embrapa Gado de Leite, Denis Teixeira, recorda que o Brasil começou 2020 com perspectiva de crescimento do PIB (Produto Interno

Bruto) acima dos 2% – o maior dos últimos seis anos. Antes do surgimento da doença, este índice representava sinais de recuperação e sugeria uma melhora na situação de consumo e investimentos. No setor lácteo também acenava, finalmente, para um crescimento consistente. Mas tudo mudou com a pandemia.

Com o início do isolamento social a partir da segunda quinzena de março – em várias cidades e Estados do Brasil – três ondas distintas afetaram os principais produtos de consumo de lácteos. “A primeira, que durou um curto período no final de março, elevou os preços do leite UHT e do leite em pó devido à corrida dos consumidores aos supermercados. A segunda

onda, que perdurou por todo o mês de abril até meados de maio, foi caracterizada pela regularização do consumo e reorganização da captação e do mix de produtos pelos laticínios, privilegiando o leite UHT e o leite em pó. Nesse período, a muçarela, fortemente afetada pelo fechamento dos canais de alimentação fora do lar, aprofundou a queda de preços e puxou também o mercado *Spot* para baixo. Até mesmo o leite UHT foi impactado” detalhou Teixeira.

O analista de socioeconomia da Embrapa Gado de Leite complementa que essa dinâmica de preços refletiu no preço do leite recebido pelo produtor, que caiu em maio referente ao leite entregue em abril. Segundo ele, na segunda quinzena de maio, o mercado mudou novamente com a terceira onda, que trouxe uma forte valorização de preços, que tem se sustentado até o final de julho. Além da baixa disponibilidade interna de leite, a demanda foi fortalecida como reflexo das liberações do auxílio emergencial do Governo Federal, que já beneficiou mais de 60 milhões de brasileiros, que têm utilizado os recursos basicamente para alimentação. Conforme Teixeira, essa valorização dos lácteos refletiu no pagamento de junho (leite entregue em maio) aos



Denis Teixeira da Rocha
Analista de Socioeconomia da
Embrapa Gado de Leite

FOTO: EMBRAPA/DIVULGAÇÃO

produtores e deve resultar em nova valorização ao produtor em julho e agosto.

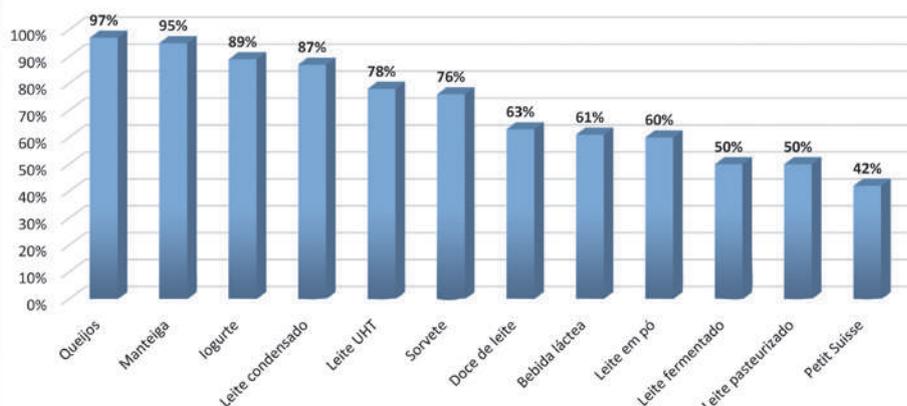
“O somatório desses movimentos tem sido bastante positivo para o consumo de lácteos que, segundo dados de algumas consultorias de mercado, aumentou de forma consistente nesse primeiro semestre para queijos, manteiga, requeijão e leite UHT. Isso reforça uma mudança de comportamento dos consumidores, que passaram a demandar mais produtos de consumo doméstico e para preparo de refeições no lar, visto que as pessoas estão passando mais tempo em casa. Ao mesmo tempo, os auxílios de renda também reforçaram o consumo de produtos lácteos mais básicos, como leite UHT e leite em pó.”

Questionado sobre a organização do setor no cenário de pandemia, Teixeira destaca que o setor de alimentos tem sido o menos afetado, principalmente para aqueles produtos vendidos preferencialmente em supermercados. “Dados de consultorias de mercado mostram que esse canal de vendas é o que mais cresceu este ano e tem impulsionado as vendas de algumas categorias de produtos lácteos. A reorganização se deu mais no primeiro momento, de modo a manter a captação e o fluxo da cadeia até o consumidor e também pelo fechamento dos canais de *food service* (alimentação fora do lar), que afetou, inicialmente, principalmente os queijos, levando os laticínios a rever seu mix de produtos. Atualmente, o setor, de maneira geral, passa por um bom momento, com vendas aquecidas e preços valorizados”, evidenciou.

O analista de socioeconomia da Embrapa Gado de Leite ainda complementa que “a pandemia consolidou-se no momento de entressafra da produção nacional, que foi ainda potencializada pela seca no Sul do Brasil, a alta nos custos de produção e a queda nas importações, fatos que reduziram bastante a disponibilidade interna de leite. Mesmo com essa baixa oferta, o setor conseguiu se reorganizar rapidamente de forma a não faltar produtos para o consumidor. Agora a produção já começa a acelerar no Sul e posteriormente vem a safra no Sudeste e Centro-Oeste, que deve ser estimulada com a valorização recente nos preços recebidos pelos produtores. Assim, não se vislumbra problemas de desabastecimento de produtos lácteos”, prevê o analista para o segundo semestre. No entanto, essa maior oferta pode interferir no preço dos lácteos, principalmente para o final do ano.

Sobre os desfechos positivos relacionados à pandemia para o setor alimentício, Teixeira reforça que a Covid-19 teve

Porcentagem de consumidores brasileiros que têm o hábito de comprar os produtos lácteos



Fonte: Pesquisa de Consumo de Lácteos – Centro de Inteligência do Leite e Embrapa Gado de Leite. Levantamento realizado entre os dias 23 de abril e 03 de maio por meio das redes sociais. Participaram 5.105 consumidores distribuídos em todo o território brasileiro, sendo que os seguintes locais tiveram maior representatividade: Minas Gerais, São Paulo, Rio Grande do Sul, Paraná, Distrito Federal, Rio de Janeiro e Goiás.

como consequência o aumento da preocupação dos consumidores com os alimentos e suas origens. “Isso acaba trazendo para o setor alimentício a necessidade de avançar nos seus processos de produção, processamento e transporte, estando em voga no momento temas como biossegurança, rastreabilidade, certificação e sustentabilidade, isto é, nos protocolos de segurança alimentar”, alertou.

TABELA 1 | Consumo de lácteos pelos consumidores durante a pandemia

Produto	Consumidores que mantiveram o consumo de lácteos
Manteiga	67%
Creme de leite	61%
Queijos	60%
Iogurte	59%
Leite condensado	56%
Leite UHT	55%
Bebida láctea	43%
Leite em pó	42%
Sorvete	42%
Doce de leite	41%
Leite fermentado	40%
Leite pasteurizado	35%
Petit Suisse	26%

Fonte: Pesquisa de Consumo de Lácteos – Centro de Inteligência do Leite e Embrapa Gado de Leite

QUEIJS

Segundo o presidente da Associação Brasileira das Indústrias de Queijo (ABIQ), Fabio Scarcelli, o setor de queijos foi fortemente afetado no início da crise de Covid-19. “Em que pesem todas as dificuldades de logística e de pessoal, os laticínios queijeiros trabalharam para manter o abastecimento à população. Mesmo assim, no geral, eles tiveram, na melhor das hipóteses, naquele momento, pelo menos 50% de queda de faturamento. Se falarmos das empresas que operam fundamentalmente no *food service*, a queda foi de até 90%”, com-



Fabio Scarcelli
Presidente da Associação
Brasileira das Indústrias
de Queijo (ABIQ)

seus estoques e feito esforços para que não falte produtos nos pontos de venda, o que vem ocorrendo eventualmente. “O setor suportou, inclusive, grandes pressões de estoque no início da pandemia quando praticamente o consumo parou e as previsões de venda estavam muito obscuras. Entretanto, o auxílio emergencial tem contribuído muito para a manutenção do poder de compra dos menos favorecidos, impulsionando a venda de alimentos, inclusive de queijos. No curto prazo, com a entrada do inverno, a demanda deve se manter contida, mas presente. Fica a expectativa sobre com que velocidade ocorrerá efetivamente a flexibilização da quarentena nas diversas regiões do país, como a renda das famílias será recomposta e como o consumidor voltará aos seus hábitos de compra. Ainda não temos como prever como será o segundo semestre, mas temos a sensação de que neste ano o consumo deve se manter próximo ao de 2019, ou com pouco crescimento”, concluiu.

COMERCIALIZAÇÃO

Conforme o presidente da Associação Gaúcha de Supermercados (AGAS), Antônio Cesa Longo, o novo coronavírus também está mudando a rotina na comercialização dos produtos. “Há uma série de novos protocolos adotados, e muitos permanecerão após a pandemia. Desde o início, a AGAS vem municiando seus associados com informações e uma cartilha operacional visando garantir a segurança e o abastecimento dos

parou. “A desaceleração das vendas ocorreu bruscamente enquanto as entradas da matéria-prima leite seguiram seu ritmo diário normal, impactando direta e fortemente a formação de estoques. Mas, na sequência, a partir de maio, houve uma sensível retomada de consumo de queijos, especialmente de queijos cotidianos”, apontou.

Scarcelli destacou que a indústria de queijos tem procurado adequar

clientes. O setor está focado no abastecimento de itens básicos, é isso que queremos garantir”, afirmou.

Ainda sobre os legados, o presidente da AGAS reforçou, sobretudo, a excelência de processos operacionais de higienização de superfícies, como carrinhos e cestos, as reuniões virtuais e o distanciamento nas filas. “Há muitas coisas que deverão se incorporar na cultura da população e das empresas.” Já sobre os hábitos de consumo, ele observa que a população está centralizando suas compras em itens de primeira necessidade, com menos visitas às lojas. “Isso gera impacto em produtos de venda por impulso, já que o consumidor tem menor contato com estes itens”, observou.

Outro ponto, sobre as perspectivas para o segundo semestre é que existe a possibilidade, de acordo com Longo, de a “indústria de alimentos sofrer revezes pela queda vertiginosa de demanda em restaurantes. Os supermercados estão buscando fortalecer os fornecedores regionais, movimentando tanto quanto possível a roda da economia local”, finalizou. 📄



Antônio Cesa Longo
Presidente da Associação
Gaúcha de Supermercados
(AGAS)

Leite A2A2

Marketing ou ciência?

por Neila Richards

Leite e produtos lácteos, principalmente oriundos de leite de vaca, fazem parte da dieta de boa parte da população mundial, sendo importantes fontes de proteínas e fornecendo macro e micronutrientes. De acordo com a FAO (Food and Agriculture Organization) espera-se um crescimento de 1,7% ao ano nos próximos 10 anos, com crescente demanda por produtos diferenciados para públicos específicos, como é o caso de pessoas com aversão, alergia ou intolerância ao leite.

INTOLERÂNCIA À LACTOSE E ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA

Nem sempre a lactose é a responsável por desconfortos intestinais. As proteínas do leite podem estar envolvidas em alguns destes casos de suscetibilidade ao leite não relacionada à lactose. Diferente da intolerância à lactose, que é causada pela ausência da enzima beta-galactosidase (lactase) que quebra (hidrolisa) a lactose em glicose e galactose, algumas pessoas, especialmente crianças, são alérgicas a uma ou mais proteínas presentes no leite de vaca e/ou de outras espécies. Lembrando que a lactose está presente no leite de todas as espécies mamíferas, inclusive a humana. O **Quadro 1** apresenta as principais diferenças entre a intolerância à lactose e a alergia à proteína do leite de vaca (APLV).

Na maioria das vezes, a alergia é causada pelas proteínas do soro, a beta-lactoglobulina e a alfa-lactalbumina, mas, também, pela caseína. Porém, a maioria das pessoas que tem APLV são, também, alérgicas a mais de uma proteína, sendo o leite de outros animais (cabra, ovelha, búfala, égua, camela, etc.) tão antigênicos quanto o leite de vaca. Assim, crianças

alérgicas exclusivamente a beta-caseína A1 podem se beneficiar da ingestão de leite A2A2. Os sintomas mais comuns de crianças com APLV são erupções cutâneas, sintomas gastrointestinais e sintomas respiratórios.

SOBRE PROTEÍNAS

Existem dois grandes grupos de proteínas no leite: caseínas e proteínas do soro. As caseínas constituem 80% das proteínas do leite bovino, e possuem quatro formas: alfa S1 (CSN1-S1, 39-46%), alfa S2 (CSN1 S2, 8-11%), beta (CSN2, 25-35%) e kappa-caseína (CSN3, 9-15%).

Existem 13 variantes genéticas da beta-caseína, possuindo diferenças mínimas de composição de aminoácidos na cadeia proteica, sendo que as mais frequentes encontradas no leite bovino são os alelos A1 e A2.

Antes da evolução espontânea dos animais leiteiros (entre 5 e 10 mil anos atrás) para o aumento da produção de leite, os alelos da beta-caseína encontrados eram somente A2, porém, houve uma mutação e algumas vacas passaram a produzir a beta-caseína A1. Em outros animais como cabra, ovelha, búfala e zebrúinos ainda não foi observada esta mutação genética.

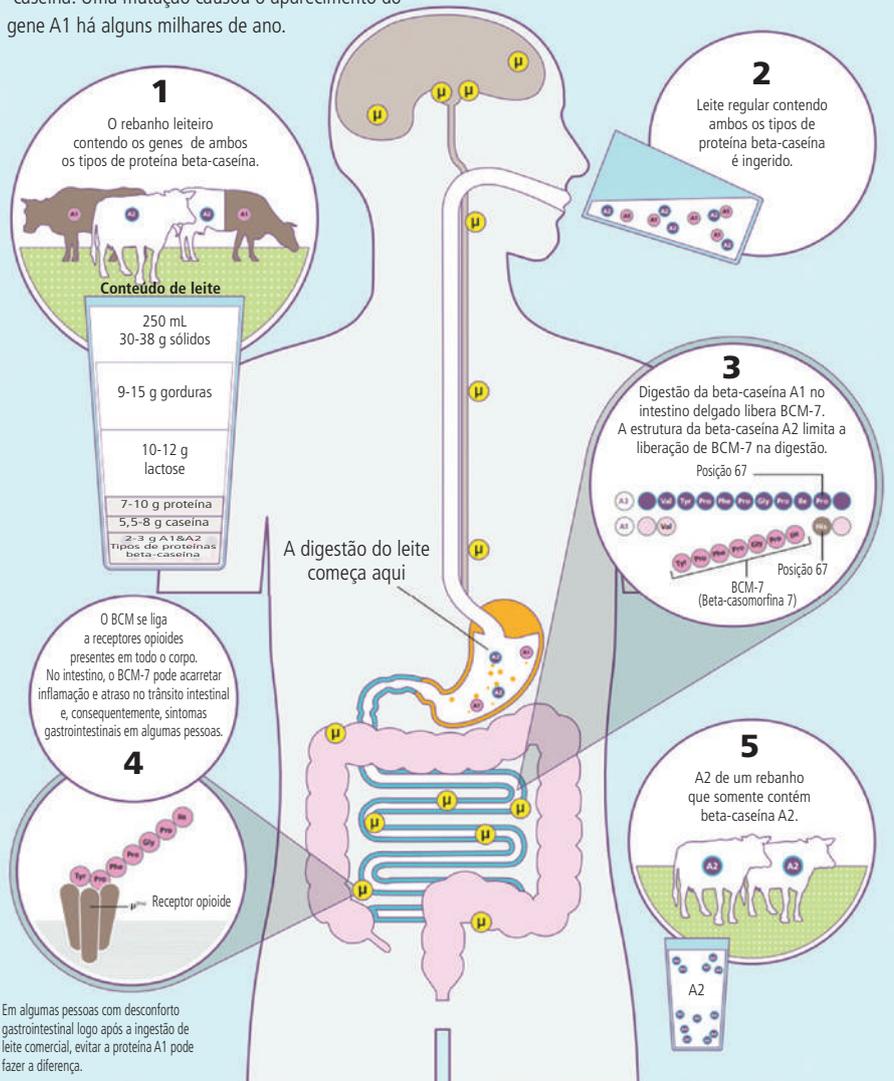
O tipo de beta-caseína produzido é totalmente dependente da genética de cada animal e, os mesmos genes podem também estar presentes nos touros reprodutores. As beta-caseínas estão presentes no leite como variantes genéticas, resultando em diferentes propriedades tecnológicas do leite.

QUADRO 1 | Diferenças entre alergia ao leite de vaca (APLV) e intolerância à lactose

Alergia à proteína do leite	Intolerância à lactose
Alergia	Sensibilidade
Desencadeada pelo sistema imunológico	Ocorre no sistema gastrointestinal
Reação à proteína do leite (reversível)	Sensibilidade ao açúcar do leite
Geralmente acomete crianças até 3 anos de idade	Rara em crianças pequenas
Suprimir produtos lácteos até a superação da alergia	Moderação no consumo e substituição, enquanto persistir a sensibilidade, por lácteos com baixo teor de lactose

Fonte: Adaptado de Lactose intolerance.

Beta-caseína A2 é o gene original da proteína beta-caseína. Uma mutação causou o aparecimento do gene A1 há alguns milhares de anos.



da beta-caseína A2 é menor nas raças taurinas, indicando que a mutação que originou a beta-caseína A1 ocorreu nos animais dessas raças. Já nas raças zebuínas, a frequência do alelo A2 é bem maior (Tabela 2).

O COMEÇO DO LEITE A2

Na Nova Zelândia, em 1990, uma pesquisa financiada concluiu que alguns componentes do leite de vaca, principalmente a beta-caseína A1, estavam associados a algumas doenças não transmissíveis. E, em 2003, o leite A2A2 foi lançado comercialmente com a alegação de “fácil digestão”.

No Brasil as pesquisas de certificação do rebanho iniciaram em 2015 e, em 2018, foram lançados leite fluido e alguns derivados lácteos de leite A2A2. Em setembro de 2019, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) autorizou a inclusão da denominação de origem do leite proveniente de vacas A2A2 (Figura 2). Porém, para comunicar esta informação é necessária a comprovação de genotipagem de animais A2A2 e a origem do leite por meio de processos de rastreabilidade auditadas por programas de certificação. É necessária a identificação e a segregação do rebanho, a separação do leite e a higienização das linhas de ordenha na fazenda para que não haja mistura de leite A1. Além disso, é importante a correta estocagem, transporte e recepção na indústria. Estão sendo discutidas, também, alegações como “leite de mais fácil digestão” na rotulagem do produto.

CERTIFICAÇÃO DO REBANHO

O genótipo para beta-caseína A1 ou A2 do animal é determinado por meio de um teste de genotipagem, realizado em uma amostra de material biológico (sangue ou folículo piloso), sendo o DNA extraído e o marcador genético para esta característica pesquisado e determinado. Três possíveis genótipos podem ser encontrados: A1A1, A1A2 ou A2A2.

Fonte: <https://thea2milkcompany.com>

A beta-caseína do leite de vaca é composta por 209 aminoácidos, sendo que a A1 e a A2 diferem por apenas um aminoácido na posição 67, sendo esta pequena mutação suficiente para alterar a digestibilidade da proteína.

Na ingestão de leite A1A1 ou A1A2, as enzimas digestivas quebram (hidrolisam) justamente na posição 67, e há liberação de um peptídeo composto por sete aminoácidos, o beta-casomorfina-7 bovina (BCM-7), ou seja, na beta-caseína A1, a presença do aminoácido histidina, ao invés da prolina como na variante A2, favorece a quebra da ligação peptídica entre os resíduos 66a e 67a. A beta-caseína A2, normalmente, não passa por hidrólise enzimática, ou quando ocorre, é suave e lenta, e produz o peptídeo beta-casomorfina-9 (BCM-9).

Dependendo da sensibilidade do indivíduo, quando o BCM-7 é liberado no processo digestivo, causa uma mistura de sintomas (entre sintomas de intolerância e alergia). Muitas vezes o teste de intolerância à lactose é negativo, porém, a pessoa afirma que continua sentindo-se mal com a ingestão de leite. A causa mais provável deste mal-estar é o produto da digestão do BCM-7.

Alguns estudos relataram que, em algumas pessoas, o consumo de leite A1 está relacionado com maior inflamação do intestino, dores abdominais e distensão abdominal, sendo estas reações não observadas em pessoas que consumiram leite A2, ou seja, há a atenuação dos sintomas.

Pesquisas mostram que a frequência do alelo que determina a produção

Tabela 2 | Frequência de alelos A1 e A2 em algumas raças leiteiras

Raças	Frequência do alelo A1 (%)	Frequência do alelo A2 (%)
Holandês	50	50
Gir	8	92
Guzerá	3	97

Fonte: Adaptado de Leite Integral.

O importante no leite A2 é a certificação do rebanho e do processo de obtenção desse leite de maneira rastreável, ou seja, indica que o leite ou derivado é proveniente apenas de vacas com genótipo A2A2 para a produção desta beta-caseína.

PRECISAMOS TROCAR O LEITE A1 PELO A2?

Somente crianças e adultos que tenham suscetibilidade às condições de saúde relacionadas ao BCM-7, ou seja, pessoas que por qualquer motivo têm um intestino permeável. Bebês possuem sistema digestivo permeável, sendo, portanto, susceptíveis à passagem do BCM-7 para o sistema circulatório. Essa passagem vai sendo diminuída progressivamente durante e após os primeiros 12 meses de idade. O intestino permeável está associado a condições, principalmente em adolescentes e adultos, como úlceras, colite ulcerativa, doença de Crohn e doença celíaca. Tratamentos com antibióticos e vírus também podem afetar essa permeabilidade.

O BCM-7 em indivíduos sem suscetibilidade é degradado por uma enzima (dipeptidil peptidase 4 [DPP4]) encontrada em células mesentéricas que revestem o sistema digestivo, no sangue e, também, em outros tecidos. Baixos níveis de DPP4 podem estar relacionados tanto a fatores genéticos como causados pelo uso de drogas inibidoras de DPP4, por exemplo, como as utilizadas no tratamento de diabetes tipo 2.

Se o produtor desejar produzir leite A2A2, sem reduzir drasticamente o reba-

nho, o tempo necessário para que todos os animais da propriedade sejam A2A2 dependerá da estratégia de uso do sêmen de touros A2, do investimento na genotipagem das vacas, das taxas de descarte e retenção dos bezerros, podendo variar de duas a três gerações, ou seja, entre dez e 15 anos.

É importante lembrar que, em se tratando de alergia ao leite, existem outras proteínas alergênicas no leite que não só a beta-caseína. Portanto, o leite A2 não é indicado para todos os casos.

Alta frequência do alelo A2 na pecuária brasileira é uma vantagem competitiva para ser explorada pelos produtores, uma vez que o nicho de mercado que está se formando em torno do produto é interessante e estratégico. Não bastam as informações a respeito do touro, cujo sêmen será usado na fertilização. As vacas do rebanho devem ser genotipadas, ou seja, é preciso identificar no material genético do indivíduo se o animal é homozigoto (possui os dois alelos) para a produção de leite A2.

O FUTURO

A composição nutricional do leite é exatamente a mesma, não importando se é A1A1, A1A2 ou A2A2, somente o tipo de proteína é diferenciada.

Toda raça leiteira tem o alelo A2, porém, algumas raças têm uma frequência maior deste alelo quando comparada às outras raças, mas, potencialmente, qualquer raça pode ser selecionada para fornecer leite A2A2.

Apesar do leite A2A2 ser um produto de nicho de mercado, capaz de agregar

valor como leite fluido e derivados, antes de pensar na eliminação do alelo A1 do rebanho, pesquisas devem ser realizadas com o intuito de determinar influências sobre as características de desempenho, qualidade do leite produzido e destinação. Pesquisas atuais são conflitantes para o tempo de ordenha e a produção dos leites A1A1, A1A2 e A2A2.

Lembrando que não existe leite naturalmente livre de lactose, uma vez que a lactose está relacionada à regulação da pressão osmótica na glândula mamária. O que faz um leite diferente do outro é o teor de gordura e o tipo de proteína produzido pela vaca que pode ser beta-caseína A1 (mais comum) ou beta-caseína A2.

O desafio é que não ocorra a eliminação do leite da dieta, pois pode resultar em prejuízos na absorção de macro e micronutrientes em crianças, adultos e idosos. O leite A2 não é a solução para todas as alergias, uma vez que contém muitos peptídeos, não só as beta-caseínas A1 e A2, mas também outras frações como alfas, kappa e as proteínas globulares do soro, portanto, se o indivíduo suspeita de alergia, terá que fazer um teste médico ou acompanhamento de profissionais da saúde para verificar se o problema é realmente com a beta-caseína A1.

O leite A2A2 se constitui em um nicho de mercado, atualmente cercado por um forte *marketing* no lançamento de produtos, o que significa agregação de valor ao produto e oportunidades, mas é importante também ressaltar que, atualmente, seu preço no mercado é alto, o que limita o acesso por parte da população. 🏠

Leia mais sobre proteínas no site da Apil/RS (www.apilrs.com.br).

Neila Richards é Professora da UFSM. Líder do grupo de pesquisa "Tecnologia de Látex Especiais" do CNPq.



Estiagem severa impacta na produção leiteira

Levantamentos da Emater/RS estimam que a produção estadual de leite tenha decrescido 114,3 milhões de litro entre dezembro de 2019 e março de 2020.

A estiagem que atingiu o Rio Grande do Sul entre março e junho de 2020 causou prejuízos generalizados para os produtores rurais em todas as atividades. Esta condição climática ocorreu em um período de transição entre o verão e o outono, época que naturalmente representa a entressafra, pois as culturas de estação quente chegam ao final de seu ciclo e é iniciado um novo período de cultivo das culturas de estação fria.

Na produção de leite, esta situação caracteriza o chamado vazio forrageiro, acentuado neste ano pela baixa precipitação. Em função disso, os agricultores precisam buscar alternativas para manter a atividade com viabilidade econômica e com o mínimo de prejuízo para os animais. Algumas técnicas de manejo podem ser propostas para amenizar este quadro e garantir a perenidade do sistema de produção de leite nas propriedades familiares do Estado.

Mas antes de tratarmos

sobre estas técnicas, é importante mostrar o cenário deixado no setor com a estiagem. De acordo com levantamentos realizados pela Emater/RS, a estimativa é de que a produção estadual de leite tenha decrescido 114,3 milhões de litros, levando em consideração o período de dezembro de 2019 a março de 2020. Esse volume equivale a cerca de 10 a 11 dias de produção de leite neste período do ano, aproximadamente, 8,9% do que era esperado entre dezembro e março, ou 3% da produção anual.

Conforme o diretor técnico da Emater/RS, Alencar Rugeri, essa quebra na produção significa cerca de R\$ 137 milhões em redução de renda para os produtores que, conseqüentemente, deixaram de movimentar a economia dos municípios e do Estado. “Em média, isso significa dizer que cada um dos produtores gaúchos de leite perdeu uma receita em torno de R\$ 2,7 mil

no período, recurso que normalmente circularia localmente dinamizando os pequenos empreendimentos”, explica.

Rugeri coloca que é preciso considerar que, no primeiro semestre do ano, a produção de leite no Estado é sempre decrescente o que faz com que a renda do produtor de leite diminua. Destaca que a redução sazonal de produção nesse período não está considerada no cálculo acima e dessa forma, a estiagem nesse período agrava uma situação pré-existente e que é sazonal. “Essa redução na renda geralmente é pouco amenizada pelo aumento nos preços recebidos que ocorre nesse período, em função de também haver um aumento nos custos de produção”, salienta.

No gráfico abaixo observa-se uma projeção das perdas decorrentes da estiagem em relação à produção estimada para cada mês do ano.

A estiagem afetou a produção de

Projeção das perdas decorrentes da estiagem em relação à produção estimada para cada mês do ano



Fonte dos dados brutos: IBGE/PPM: estimativa da produção mensal de leite (médias de 2016 a 2018). Emater/RS: estimativa de perdas na produção. Elaboração: Emater/RS.

leite de forma desigual nas diferentes regiões do Estado. Atingiu com maior intensidade a Metade Sul, onde se concentra cerca de 15% da produção estadual. Em boa parte dessa região, as perdas referentes ao mês de março ultrapassaram os 25% e alcançaram os 40% em alguns locais das regiões da Campanha e da Fronteira Oeste, as mais castigadas pela estiagem.

A falta de umidade no solo prejudicou a implantação das pastagens anuais de verão em muitas regiões. Também teve efeito negativo sobre a produção e encurtou o período de utilização tanto das pastagens anuais quanto das perenes, antecipando (e ampliando) o tradicional período de vazio forrageiro outonal.

LAVOURAS DE MILHO AFETADAS

O efeito mais importante da estiagem, no entanto, segundo Rugeri, está relacionado com as perdas na lavoura de milho para silagem. Em muitas regiões, ocorreram reduções superiores a 30% nos volumes produzidos como, por exemplo, na Serra e no Vale do Taquari, que são muito dependentes desse volumoso para a alimentação dos rebanhos. A baixa produtividade da cultura do milho destinado à silagem impacta diretamente sobre o custo da tonelada armazenada desse alimento e se reflete de maneira significativa sobre o custo de produção da atividade como um todo, durante o ano.

Outra informação importante é que, em algumas regiões, não foi possível realizar o cultivo do milho safrinha, ou esse também teve uma produtividade muito abaixo do esperado. A redução nos volumes produzidos de silagem deverá resultar na insuficiência desse alimento em inúmeras propriedades do Rio Grande do Sul no segundo semestre deste ano, antes que a próxima safra esteja disponível para uso (final de 2020 e início de 2021). O diretor técnico da

Emater/RS coloca que essa situação deverá ser mais grave nas propriedades que utilizam esse volumoso de forma mais intensiva e/ou naquelas onde houve necessidade de antecipar a abertura dos silos, ou, ainda, de aumentar o fornecimento de silagem no trato diário dos animais, em função da redução na oferta de pastagens no final do verão.

Essa situação exigirá dos produtores de leite estratégias para compensar a redução no estoque de volumoso conservado, seja pelo aumento na produção de forragens de inverno na propriedade (para pastagem, corte, ensilagem ou fenação), ou através da aquisição de volumosos (pré-secados, fenos) ou concentrados (resíduos), estratégias que também resultam em aumento nos custos de produção.

A antecipação do plantio das pastagens de inverno que seria uma importante estratégia para superação dessa dificuldade enfrentou problemas em várias partes do Estado, tanto pela impossibilidade da realização do plantio por falta de umidade no solo, como pelo fraco desenvolvimento inicial das lavouras já implantadas. Em muitas regiões, sequer foi possível realizar o plantio até o momento.

Ainda em relação à silagem, outro prejuízo tão importante quanto a redução da produtividade diz respeito à baixa qualidade da silagem produzida nesta safra, principalmente em função da pequena concentração de grãos na massa ensilada (redução na energia), mas também pelo aumento na fração fibrosa e redução na digestibilidade.

Além da baixa produção de grãos nas lavouras cultivadas especificamente para a produção de silagem, muitas lavouras originalmente implantadas para a produção de grãos, ao serem afetadas severamente pela estiagem, foram destinadas à confecção de silagem. Isso permite algum aproveitamento para a lavoura, reduzindo os prejuízos do agri-

cultor e, com a antecipação da colheita, possibilita uma segunda tentativa de produção de grãos, ou a antecipação dos plantios de inverno, dependendo da região do Estado. No entanto, a utilização dessas lavouras para a produção de silagem normalmente se reflete em prejuízos para a atividade leiteira.

SUPLEMENTAÇÃO ALIMENTAR

A reduzida qualidade da silagem irá se refletir na necessidade de uma suplementação dos animais com concentrados (ração, grãos, farelos, etc.), em maior quantidade e de melhor qualidade, aumentando novamente a necessidade de desembolso de recursos financeiros pelo produtor. Conforme Rugeri, essa situação deverá ter maior impacto nas propriedades que possuem rebanhos mais especializados e, portanto, mais exigentes em termos nutricionais.

Os principais ingredientes utilizados na fabricação de rações para vacas leiteiras, como o milho, o farelo de soja e o farelo de trigo, apresentaram aumento significativo nas cotações no primeiro trimestre de 2020 e a desvalorização do real em relação ao dólar também elevou o custo de importação de vários micronutrientes utilizados nas formulações. Portanto, trata-se de uma situação que resulta em aumento de preço das rações para o rebanho leiteiro. Em junho passado, por exemplo, foram identificados acréscimos da ordem de 10% a 15% no preço pago pelos produtores por este insumo.

Rugeri destaca que em algumas propriedades, produtores enfrentaram dificuldades no abastecimento de água tanto para o consumo humano, quanto para a dessedentação dos animais. “Como forma de enfrentar as atuais dificuldades, muitos produtores anteciparam a secagem de vacas em final do período produtivo e realizaram o descarte seletivo de animais”.

COMO ENFRENTAR AS PERDAS

Os ajustes nos rebanhos são fundamentais. Na atividade leiteira, eles são compostos de diferentes categorias de animais que, mesmo em condições normais, competem por espaço e alimentação. Neste período de carência alimentar, Rugeri ressalta que é preciso optar por beneficiar algumas categorias e descartar os animais que estão em excesso na propriedade, mesmo que a comercialização ocorra por um valor inferior ao de mercado.

Nos animais em ordenha é importante realizar uma avaliação detalhada e estabelecer critérios de secagem de vacas para ajustar a disponibilidade de alimento ao número de exemplares. Vacas prenhes e com lactação avançada devem ser secas, pois, neste caso, ocorre uma redução no consumo de alimento beneficiando os animais recém paridos que necessitam de um aporte nutricional maior e que darão maior resposta produtiva.

Nas categorias de cria e recria também são necessários ajustes neste período de carência alimentar. Isso inclui descartar animais improdutivos, machos, animais mestiços ou que apresentam alguma limitação de produção. “Importante neste caso é avaliar quais seriam os animais imprescindíveis para a manutenção do sistema de produção, como vacas jovens em terço final de gestação, novilhas prenhes e algumas terneiras de boa qualidade”, sinaliza o diretor técnico da Emater/RS.

AJUSTES NA ALIMENTAÇÃO

Atualmente, o fornecimento de fibra para os rebanhos é o maior obstáculo para os produtores. A reserva de silagem está sendo consumida, a produção de silagem desta safra foi prejudicada pela seca e a falta de água no solo não está permitindo que as pastagens pere-

nes de verão, que já estão no final de ciclo, acumulem forragem.

Com a redução na disponibilidade de volumosos na propriedade, normalmente a primeira reação dos produtores é compensar com o fornecimento de maior quantidade de ração. No entanto, isso além de elevar os custos de produção pode causar distúrbios nutricionais que reduzem a produção e a qualidade do leite. É fundamental, portanto, estabelecer um equilíbrio entre o fornecimento de concentrado e volumoso mantendo a saúde dos animais, pondera Rugeri.

Assim, a segunda estratégia proposta é buscar o equilíbrio nutricional entre concentrado e volumoso, procurando identificar alternativas economicamente viáveis e tecnicamente eficientes para o sistema de produção implantado na propriedade:

1. Fazer uma avaliação da disponibilidade de volumosos na propriedade incluindo silagem, cana-de-açúcar, capins, pastagens perenes feno e palhas.
2. Fazer uma avaliação da real necessidade de volumosos para manter o rebanho, favorecendo os animais mais exigentes.
3. Estimar o tempo necessário para o início da utilização das culturas de inverno.
4. Havendo a possibilidade de aquisição de alimentos volumosos, avaliar a qualidade do produto e a viabilidade econômica da sua utilização.

Rugeri afirma que a partir destas informações os produtores poderão elaborar um planejamento alimentar de seus rebanhos até que ocorra o estabelecimento das pastagens de inverno.

Toda esta situação, em algumas propriedades ou regiões, foram agravadas pelas fortes chuvas e temporais, ocorridos na primeira quinzena de julho. ☔

Segundo semestre de incertezas

Em abril, segmento de queijos foi o mais afetado como consequência econômica da Covid-19

A retomada da economia nacional encontrou no novo coronavírus um opositor ferrenho em 2020. Para o próximo ano, por enquanto, a expectativa é de um resgate gradual na demanda de consumo.

A avaliação é do zootecnista e analista e consultor de mercado da Scot Consultoria, Rafael Ribeiro, que aponta, entretanto, para o impacto da queda na renda da população. “Produtos como o leite (UHT e pasteurizado) e leite em pó tem o consumo menos afetado neste momento de crise, mas alguns setores podem sentir mais os efeitos da queda na renda da população. O segmento de queijos, bastante impactado no início da pandemia, com o fechamento do *food service*, já deu sinais de melhora com a reabertura gradual do comércio, mas ainda assim deverá seguir sentindo os efeitos da crise. Desta forma, o cenário é de cautela no mercado do leite, com incertezas com relação à demanda”, antecipou.

Em tempos de economia pandêmica, Ribeiro faz recordar que o segundo semestre deste ano irá repercutir os primeiros meses da Covid-19 junto à cadeia láctea. “Não houve desabastecimento de produtos lácteos desde março, início da pandemia no Brasil. As questões logísticas e distribuição não foram prejudicadas. Para este segundo semestre, com a safra no Sudeste e Brasil Central, a produção tende a aumentar a partir de setembro/outubro, com as chuvas mais regulares nestas regiões, o que deve garantir boa oferta de matéria-prima (leite cru)”, preveniu. A longo prazo, devido às demissões e/ou reduções nos salários, em função da crise gerada pelo novo coronavírus, poderá seguir impactando o consumo doméstico”, alertou o especialista, apontando para os produtos de maior valor agregado derivados do leite.

Sobre os criadores na pecuária leiteira, o analista e consultor de mercado salientou que as incertezas geradas pela Covid-19 levaram o produtor a investir menos na alimentação do gado. Segundo Ribeiro, a indústria de laticínios também fez orientações no sentido de segurar a produção, na tentativa de equilibrar a oferta à realidade da demanda. “No mais o clima adverso no Sul, pela falta de chuvas, e atrasos nas pastagens de inverno, afetaram a região. A queda mais forte na produção de leite no país em abril e o ritmo menor de crescimento do volume captado em maio, com os atrasos na safra na região Sul

“O segmento de queijos, bastante impactado no início da pandemia, com o fechamento do *food service*, já deu sinais de melhora com a reabertura gradual do comércio, mas ainda assim deverá seguir sentindo os efeitos da crise.”

Rafael Ribeiro



FOTO: SCOT CONSULTORIA/DIVULGAÇÃO

e clima menos favorável, colaboram para um ajuste do lado da oferta de matéria-prima (leite cru)”, explicou.

Somado a esses fatos, Ribeiro finaliza salientando que a flexibilização da abertura do comércio e retomada gradual da economia ajudaram a dar sustentação ao mercado. “Com isso, os preços do leite ao produtor no pagamento de julho, que remuneram a produção entregue em junho, houve alta de 8,7% em relação ao pagamento anterior. O preço médio do leite pago ao produtor foi de R\$1,419, considerando a média ponderada dos dezoito estados que a Scot Consultoria faz a pesquisa”, afirma.

CEPEA APONTA COMPETIÇÃO POR MATÉRIA-PRIMA E COTAÇÕES EM ALTA

Pesquisas do Cepea indicam que a competição entre laticínios para garantir a compra de matéria-prima deve intensificar a alta da cotação do leite, podendo levar os preços para patamares superiores aos verificados em anos anteriores. De acordo com a analista Natália Grigol, este cenário está atrelado à necessidade de se refazer estoques de derivados de lácteos, que não receberam tanto investimento por conta dos efeitos da pandemia de Covid-19. “Com a reação no consumo e estoques reduzidos, houve expressivas altas nos preços dos derivados lácteos em junho”, afirma.

Parte dos agentes consultados pelo Cepea acredita que o preço ao produtor continue subindo em agosto, fundamentada na oferta limitada no campo. No entanto, segundo Natália, há outra parcela de agentes que acredita que esta valorização pode ser freada por dois fatores: a pressão dos canais de distribuição (em especial, nas negociações de UHT) e a retomada da produção no Sul do país.

CONSELEITE: ESPECIALISTA ACREDITA EM PREÇOS MÉDIOS MAIORES NO SEMESTRE

A sazonalidade da produção e industrialização do leite no RS é de entressafra no primeiro semestre com aumentos de produção a partir do terceiro trimestre. Assim, normalmente os preços do leite e derivados sobem de janeiro a junho e caem de julho a dezembro. A avaliação é do professor da Universidade Federal de Passo Fundo (UPF), Eduardo Finamore, membro da Câmara Técnica do Conselho Estadual do Leite do RS (Conseleite).

Segundo o especialista, quando se acompanha a industrialização do leite, com dados do IBGE, o que se verifica é que o beneficiamento no RS apresentou uma trajetória crescente entre 2000 a 2014, e uma maior estabilidade entre 2014 e 2020, mesmo comportamento observado para o Brasil como um todo. “A demanda por derivados lácteos é sensível ao nível de renda da economia e, como se sabe, o Brasil passa por baixo crescimento desde 2014, se recuperando lentamente a partir de 2019. Com a pandemia, a projeção do mercado é de queda do Produto Interno Bruto (PIB) próximo a 6% neste ano”, destaca.

Para Finamore, observando o comportamento dos preços, medido pelo IPCA, verifica-se que a inflação brasileira está abaixo da meta do Banco Central. Todavia, enquanto houve elevação dos preços médios em todos os grupos do índice no primeiro trimestre de 2020, o que se verificou foi que, no segundo trimestre, houve queda dos preços no grupos de transporte, vestuário e artigos de residência, e aumento dos preços nos grupos de alimentação e bebidas, habitação, saúde e cuidados pessoais, despesas pessoais, educação e comunicação. “O grupo de alimentação e bebidas contribuiu com



“ É difícil prever o futuro, mas arriscaria dizer que os preços médios no segundo semestre serão maiores do que em anos anteriores. Preços mais elevados estimulam o produtor rural a aumentar a produção, evitando, assim, aumentos exagerados...”

Eduardo Finamore



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

40% da elevação de preços da economia neste período. Ou seja, a pandemia e o *lockdown* afetaram de modo diferente os diferentes setores da economia, com queda de consumo em alguns setores e aumento em outros. No mercado de laticínios o que se observou é que no segundo trimestre houve um aumento de preços maior do que em anos normais. O “lockdown” alterou o comportamento das famílias, e com o fechamento das escolas e o trabalho remoto, provocou uma maior pressão na demanda de alimentos no domicílio em detrimento da alimentação fora do domicílio”, salienta.

De acordo com o professor da UPF, o preço do leite é formado pelas condições de oferta e demanda da economia. Assim, em período de entressafra, a menor oferta provoca uma elevação do preço do leite e derivados, o contrário ocorrendo nas safras. Do mesmo modo em períodos de baixa demanda, como o verão, há uma maior pressão por preços mais baixos. “Ocorre que há uma grande sazonalidade na produção e a economia passa por flutuações de curto prazo provocando mudanças na demanda. O Conleite-RS monitora o mercado periodicamente e repassa os preços médios dos derivados lácteos para os agentes produtivos, seja produtor rural ou indústria. É um mecanismo importante pois os excessos de oferta e demanda nunca são iguais de um ano para o outro, e o preço de referência do Conleite-RS serve como farol para os tomadores de decisão, orientando-os em suas decisões de produção e evitando assim desequilíbrios no mercado”, ressalta.

Finamore explica que 2020 é um ano atípico, pois a pandemia deve ainda provocar os efeitos de maior demanda por alimentação no domicílio e, como visto neste semestre, o brasileiro tem uma grande preferência por produtos lácteos em sua alimentação. Pelo lado da oferta a tendência é uma maior produção, o que provoca uma diminuição dos preços. Mas o preço de mercado é determinado também pelo lado da demanda. “É difícil prever o futuro, mas arriscaria dizer

que os preços médios no segundo semestre serão maiores do que em anos anteriores e que o pico será alcançado neste mês de julho. Preços mais elevados estimulam o produtor rural a aumentar a produção, evitando, assim, aumentos exagerados neste importante produto que faz parte de todas as refeições do brasileiro”, complementa.

No último levantamento divulgado pelo Conleite em julho de 2020, a projeção para o valor de referência do leite no Rio Grande do Sul em julho foi de R\$ 1,4244, alta de 1,82% em relação ao consolidado de junho (R\$ 1,3989). Também professor da UPF, Marco Antônio Montoya pontuou que, com a concentração do consumo dentro das residências em função da quarentena, o que se vê é uma valorização dos alimentos. Segundo o levantamento do Conleite, a maioria dos derivados lácteos no primeiro semestre de 2020 está acima dos valores praticados no mesmo período de 2019. Contudo, com o avanço da safra e o típico aumento de produção no segundo semestre do ano, a tendência é que os preços se mantenham nesse patamar. 🧀

Resumo dos preços de referência em 2020 para o RS

	MAIOR VALOR DE REFERÊNCIA	PREÇO DE REFERÊNCIA	MENOR VALOR DE REFERÊNCIA
Julho*	1,6381	1,4244	1,2820
Junho	1,6087	1,3989	1,2590
Mai	1,4525	1,2630	1,1367
Abril	1,5039	1,3077	1,1770
Março	1,4183	1,2333	1,1100
Fevereiro	1,3374	1,1629	1,0466
Janeiro	1,3229	1,1503	1,0353

*Valores projetados.

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

A Reforma Tributária do Rio Grande do Sul

por **Silvio Borba**

Durante o mês de julho de 2020, o governador do estado do Rio Grande do Sul (RS) apresentou uma proposta de ampla reforma do ICMS. A causa principal é o fim das alíquotas extraordinárias incidentes sobre comunicações, energia elétrica residencial/comercial, gasolina e álcool (30% para 25%), e demais itens (18% para 17%), em 2021. Em uma estimativa apresentada pelo Fisco Estadual, esta alteração representa perda global na ordem de R\$ 8 bilhões nos próximos três anos. Aproveitando o momento, o Estado justifica à sociedade a necessidade de modernizar a forma de arrecadação, otimizar a estrutura do ICMS e aplicar uma tributação mais justa para as classes menos favorecidas. Não há receita de bolo ou reforma pronta! Teremos um ano de muita discussão e um longo período de transição, caso os políticos resolvam realmente fazer uma Reforma Tributária à altura do que a nossa economia necessita, e não apenas objetivando suprir o que o insaciável Estado demanda de recursos.

POSIÇÃO DA APIL/RS

Com relação às pequenas empresas de laticínios associadas da Apil/RS, o tema de maior relevância dentro da proposta do governo é a aplicação da alíquota de 12% para o queijo nas operações internas do RS com destino às pessoas jurídicas (atacado, varejo e indústria). Como contrapartida, as empresas irão recolher 10% dos créditos presumidos que se aproveitarem para o Fundo Devolve RS a partir de 2021. A maior dificuldade encontrada está no fato de que, pela proposta, as empresas que industrializam leite UHT começarão a contribuir para o Fundo somente a partir de 2022.

As lideranças da Apil/RS estão preocupadas com essa diferenciação, visto que tanto as indústrias de queijo quanto as de leite UHT compram sua matéria-prima “leite” no mesmo ambiente. Segundo o presidente da entidade, Delcio Giacomini, há uma concorrência natural no pagamento ao produtor, que tende a ser desequilibrada pela proposta do Estado. Junto com o ex-presidente Wladimir Dall’Bosco, o dirigente está trabalhando para sensibilizar tanto a Secretaria da Fazenda quanto a Assembleia Legislativa para que as

alterações referidas entrem em vigor ao mesmo tempo para ambas as indústrias.

Destaca que o projeto separa a aplicação da medida de contribuição ao Fundo entre os anos de 2021 e 2022, levando em consideração os produtos que foram mais ou menos afetados pela pandemia de Covid-19. Portanto, em 2021 passariam a contribuir com 10% do crédito presumido queijo, leite em pó, bebida láctea e manteiga, restando os produtos leite, leite condensado e requeijão para 2022. Dessa forma, o produto queijo será onerado pela contribuição já em 2021, antes do produto leite, aqui incluso o leite UHT, maior consumidor de matéria-prima leite *in natura* de Produtor Rural no RS, que passará a contribuir somente em 2022, gerando um grande desequilíbrio setorial na aquisição da matéria-prima.

No entendimento da Apil/RS, o leite UHT, detentor de um crédito presumido de 17% na entrada de leite (compra do produtor) terá uma condição competitiva na compra da matéria-prima que trará efeitos desastrosos no campo. Durante todo o ano de 2021 as indústrias de UHT do RS poderão pagar ao produtores 1,7% a mais no preço de compra do leite do que as empresas que produzem preponderantemente queijo, inviabilizando a concorrência interna dos pequenos laticínios.

A Associação afirma que o setor de lácteos precisa ser tratado como um todo, sendo indiferente para Apil/RS que tal medida seja implementada em 2021 ou 2022. A entidade entende com muita clareza que a exigência deve recair ao mesmo tempo sobre todos os laticínios, sob pena de prejuízos irreparáveis para as queijarias, inviabilizando negócios extremamente importantes nos municípios em que atua e para os pequenos produtores.

Nesse sentido, no dia 29 de julho, a Apil/RS protocolou, junto à Receita Estadual, documento encaminhado ao subsecretário Ricardo Neves Pereira com as considerações da entidade a respeito da proposta de reforma tributária. O texto deixa claro que a Associação não é contra os ajustes na Estrutura Tributária do Estado, entretanto, solicita alterações necessárias na data de entrada em vigor da exigência da Contribuição ao Fundo Devolve RS.

RESUMO DE PROPOSTA PARA ALTERAÇÃO DA LEGISLAÇÃO

- Equalização da data de entrada em vigor da nova legislação para todos os produtos lácteos.
- Ampliação do limite para a adjudicação de crédito para 6 milhões de litros por mês.
- Prorrogação do prazo de vigência do Crédito Presumido

além de 31 de dezembro de 2020.

- Alteração do crédito presumido nas faixas da Tabela Regressiva iniciando em 10%. 



Sílvio Borba é assessor e contador para o Agronegócio.

Resumo dos principais pontos da Reforma no que diz respeito ao ICMS

1. REDUÇÃO DO NÚMERO DE ALÍQUOTAS PARA APENAS 2 (17/18% E 25%)

- Alíquotas de 25% para energia elétrica, gasolina, álcool, comunicações, bebidas alcoólicas, refrigerantes e cigarro.
- Alíquota geral (18% para 17%) para os demais itens.

2. FIM DAS ALÍQUOTAS EXTRAORDINÁRIAS

- Comunicações, energia elétrica residencial/comercial, gasolina e álcool (30% para 25%), demais itens (18% para 17%).
- Participação demais itens de 1,5 bilhões na perda.

3. AUMENTO DE ALÍQUOTAS

- Vinho, refrigerante, aguardente e GLP.
- Energia elétrica rural (aumento da Alíquota com redução da quantidade de consumo tributada).
- Diesel (aumento de alíquota com redução da BC – neutro).

4. FIXAÇÃO DA ALÍQUOTA NAS SAÍDAS INTERNAS DA INDÚSTRIA EM 12%

- TODAS as saídas de produtos das indústrias com destino a outra empresa situada no RS, a alíquota aplicável será de 12% (doze por cento).

A redução será aplicada através de Diferimento Parcial do ICMS devido, reduzindo de 18% para 12%.

5. REDUÇÃO DO PRAZO PARA APROVEITAMENTO ICMS DOS BENS DE CAPITAL

- Permissão para apropriação imediata do ICMS das aquisições de Bens de Capital, melhorando o Fluxo de Caixa das empresas (necessita autorização do CONFAZ).

6. APLICAÇÃO DO CONCEITO AMPLO DE INSUMOS PARA CRÉDITO DO ICMS

- Este assunto é uma discussão jurídica antiga sobre a aplicação da ICMS a partir da Lei Kandir.

7. ALTERAÇÃO NAS REGRAS DE RESTITUIÇÃO DE SALDOS CREDORES DE EXPORTAÇÃO

- Diferenciação entre os saldos acumulados por saídas em exportação (origem dentro ou fora do estado).

- Permissão para uso mais ágil do ICMS oriundo de aquisições realizadas dentro do RS para empresas.

8. ESTÍMULO À IMPORTAÇÃO PELO RS

- Diferimento na entrada por importação com redução do ICMS devido na saída interestadual (menor que 4%).
- 5% (cinco por cento para os demais casos).

9. EXTINÇÃO DAS ISENÇÕES

- Decisão de tributar progressivamente (7% – 12% – 17%) produtos primários (alimentos) historicamente isentos de ICMS.
 - § Hortifrutigranjeiros
 - § Leite pasteurizados tipos A, B e C
 - § Maçãs e peras
 - § Ovos
 - § Pão francês e massa congelada para seu preparo
 - § Flores naturais
 - § Preservativos

10. EXTINÇÃO PARCIAL DE REDUÇÕES DA BC DO ICMS

- Retirar as reduções da base de cálculo do ICMS de vários itens e aumentar tributação progressivamente.
 - § Cesta básica de alimentos
 - § Cesta básica de medicamentos
 - § Carne e demais produtos comestíveis simplesmente temperados, de aves e de suínos
 - § Erva mate
 - § Transporte intermunicipal
 - § Refeições e restaurantes

11. FORMAÇÃO FUNDO CRÉDITOS PRESUMIDOS

- Destinação de 10% de créditos presumidos específicos para formação de um Fundo destinado a uso pelo Estado.

12. FORMAÇÃO DO FUNDO DE PRODUTOS AGROPECUÁRIOS

- Destinação de parte dos benefícios outorgados aos insumos agropecuários (fertilizantes, defensivos etc.) para formação de um Fundo destinado a uso pelo Estado.

QUER PRODUZIR "AQUELA" MUSSARELA?

Por que o
CHOOZIT® BC
é único?



Momentos deliciosos começam com os melhores insumos para o seu laticínio!

Como todo fabricante de queijo sabe, grande parte do desempenho consistente se deve à cultura usada na fabricação de queijo, da qualidade do leite e as condições de processamento, que desempenham um papel igual na obtenção da qualidade e características desejadas pelos consumidores.

Uma seleção cuidadosa da biodiversidade de cepas, permite, por exemplo, o reforço de culturas específicas contra bacteriófagos que comprometem o processo de acidificação e o perfil sensorial do queijo, reduzindo assim a variabilidade da qualidade, atingindo um alto grau de repetibilidade do lote.

Por que esperar? Veja por si mesmo o que a nossa experiência em culturas e queijos CHOOZIT® pode fazer para atender às suas necessidades.

A linha de culturas de queijo para pizza DuPont™ Danisco® inclui CHOOZIT® BC, CHOOZIT® TM, CHOOZIT™ SU CASU, CHOOZIT™ SWIFT e CHOOZIT™ STAR, disponíveis em formato congelado e liofilizado.



11 2227.7500
www.fermentech.com.br

Distribuidor de produtos:

DUPONT
Danisco.

Fonterra
Dairy for life

• ácido láctico 85% • aromas • cloreto de cálcio 40% • condimentos • conservantes • corantes • culturas bioprotetoras • culturas lácteas • culturas para queijos especiais • culturas probióticas • enzimas coagulantes • estabilizantes • fibras • fumaça líquida • lactase • lecitina de soja • lipase em pó • proteína concentrada do leite (MPC) • proteína concentrada de soro de leite (WPC)

É tempo de mudanças

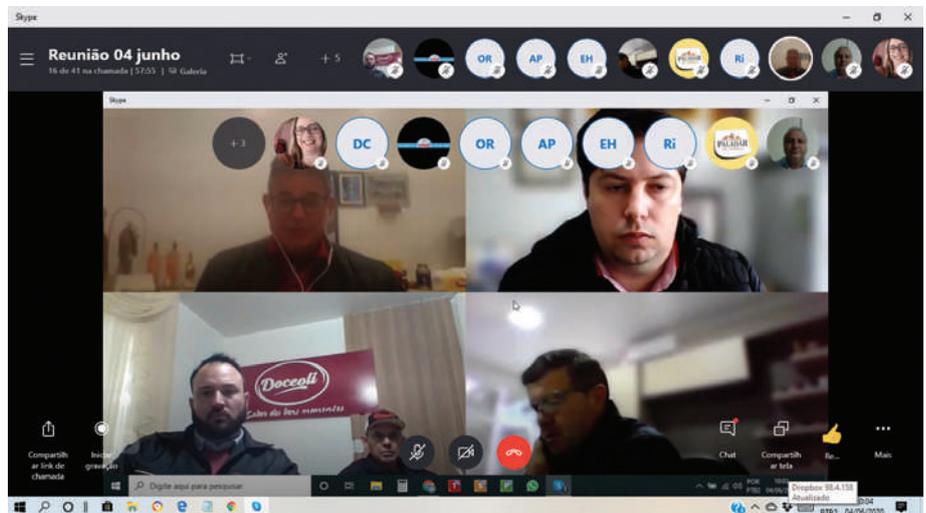
Em tempo de pandemia de Covid-19, a Apil/RS se reinventa e segue ainda mais fortalecida em busca de seus objetivos.

Março chegou trazendo uma nova realidade: a necessidade de isolamento social em razão da pandemia de Covid-19 que assola o mundo. As reuniões e encontros presenciais da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil/RS) ficaram comprometidos, bem como a presença constante do presidente junto à associação, mas o espírito de cooperação que sempre uniu os associados da entidade fez com que novas possibilidades surgissem: reuniões *on-line*, contratação de Osmar Redin como assessor executivo da entidade e transmissões de *lives* pelo Facebook com associados e parceiros. Essas novidades trouxeram um novo vigor para a Associação.

REUNIÕES VIRTUAIS MOBILIZAM ASSOCIADOS EM TEMPOS DE PANDEMIA

Utilizando-se de ferramenta de videoconferência, diretoria e associados da Apil/RS passaram a se reunir virtualmente desde 9 de abril. E as reuniões, que antes eram mensais em razão da dificuldade de deslocamento, passaram a ser semanais. Além disso, essa modalidade de reunião facilitou para que mais associados se façam presentes e participem ativamente das discussões que envolvem tanto a entidade como as questões do setor lácteo.

O presidente da Associação, Delcio



Giacomini, afirma que esta tecnologia veio para ajudar na comunicação neste tempo de pandemia. Na sua avaliação, os associados aprovaram este contato virtual que, neste momento, protege a todos de uma possível contaminação. “Com as reuniões virtuais, os encontros mensais se tornaram semanais e estão sendo muito úteis”, ressalta.

Giacomini ressalta, no entanto, que após a volta à normalidade, quando a pandemia passar, o retorno às reuniões presenciais trará de volta alguns elementos muito importantes. “Pessoalmente se tem um olhar diferente, o sentimento de estar próximo uns aos outros, de poder cumprimentar, apertar as mãos, falar, olhar, rir. São momentos e sentimentos muito importantes, que fazem parte da vida”, enfatiza o dirigente, lembrando que a tecnologia das reuniões virtuais ajudou a todos a evo-

luir, porém, espera que esta situação se normalize logo para que os associados da Apil/RS possam novamente confraternizar lado a lado.

De acordo com o assessor executivo da Associação, Osmar Redin, um dos primeiros aspectos positivos a ressaltar nesta nova modalidade de reunião da diretoria é o fato de a frequência ser uma vez por semana, o que ajuda a manter os associados atualizados com as ações que a Apil/RS vem desenvolvendo e de temas relevantes para os laticínios, como questões tributárias e de mercado. Outros pontos positivos mencionados por Redin são a diminuição de custos ao evitar o deslocamento dos participantes, a possibilidade de uma maior participação de associados e, ainda, a possibilidade de atualização rápida no que se refere aos assuntos que devem ser tratados.

“ Meu principal objetivo é ajudar a diretoria a desenvolver o trabalho da Apil/RS. Precisamos que os associados se sintam parte da entidade e, para isso, é preciso aumentar a relação de confiança entre as entidades e trabalhar em conjunto. ”

Osmar Redin



FOTO: ARQUIVO PESSOAL

OSMAR REDIN É O NOVO ASSESSOR EXECUTIVO DA APIL/RS

Desde junho passado, a Apil/RS conta com a colaboração de Osmar Redin, que exerce o cargo de assessor executivo da entidade. Natural de Sobradinho (RS), com formação em Direito e Administração Rural, além de ser técnico em agropecuária, ele é especialista em gestão de pessoas em organizações cooperativas, em produção e gestão agropecuária, assim como em administração rural e cooperativismo.

Redin tem larga experiência em cooperativismo e na atividade leiteira, tendo abraçado a causa ainda enquanto cursava a escola agrotécnica como monitor de zootecnia (responsável pelo tambo leiteiro). Sua paixão pela área é comprovada pela publicação de 4 livros: os três primeiros foram publicados pela Cooperativa Central Gaúcha de Leite (CCGL):

- Higiene e Resfriamento do Leite;
- Manual da Produção Leiteira;
- Mamite.

Sua última obra, Sistemas de Ordenha, foi escrito junto com Carlos Alberto Machado e é uma produção independente.

No que se refere à experiência profissional, Redin realizou trabalhos em diversas empresas, cooperativas e instituições como a Avipal, Ipar Alimentos, Intermaq, Cooagril, Agricoop, Cooplib e Ceasa, além de ter sido chefe de gabinete da Secretaria de Estado do Desenvolvimento Rural, Pesca e Cooperativismo (SDR), do Estado do Rio Grande do Sul.

Novo desafio

Redin traz toda essa sua larga experiência para somar aos propósitos da Apil/RS, assessorando e prestando consultoria à direção da entidade na condução dos objetivos administra-

tivos, inclusive representando a Associação junto a entidades públicas e privadas, participando de reuniões, congressos e eventos em geral. “Meu principal objetivo é ajudar a diretoria a desenvolver o trabalho da Apil/RS. Precisamos que os associados se sintam parte da entidade e, para isso, é preciso aumentar a relação de confiança entre as entidades e trabalhar em conjunto”, afirma.

Redin enfatiza que é importante que os associados falem para a diretoria o que mais valorizam na Associação e o que esperam dessa gestão, especialmente onde o trabalho deve ser focado. “Outra frente que devemos trabalhar é no fortalecimento da posição da Apil/RS perante instituições públicas e privadas. E, por fim, na defesa dos associados em relação às questões legais e tributária junto ao governo do Estado e da União”, salienta, destacando ainda a importância de se trabalhar junto aos poderes legislativos.

LIVES REALIZADAS QUINZENALMENTE BUSCAM DAR VOZ AOS ASSOCIADOS E PARCEIROS DA ENTIDADE

A Apil/RS está realizando uma série de ações nas suas contas oficiais nas redes sociais (Facebook e Instagram). Os canais são ferramentas para reforçar a missão e objetivos da entidade, ou seja, congrega as pequenas indústrias de laticínios, fortalecer a marca Apil/RS e, por consequência, de seus associados, promovendo a qualificação.

Uma dessas iniciativas é o Prosa Apil/RS, uma *live* quinzenal que visa entregar conteúdo de qualidade aos seguidores da entidade, seus associados e à sociedade. A estreia ocorreu no mês de julho.

A voluntária do *marketing* da Associação, Gabriela Mattes Brustolin, informa que a série de *lives* com convidados – entre sócios-laticínios, sócios-parceiros, especialistas e autoridades

PROSA
Live: 14/7 - 19h @apilrs

Laticínio SARANDI
Convidado: Norton Favretto
Sócio-proprietário do Laticínio Sarandi

Mediação: Nestor Típa Júnior
Jornalista do AgroEffective

– é relevantes para o setor, indica uma nova fase que está sendo vivida pela entidade. “É tempo de se reinventar, continuar construindo. Não é questão de escolha, e sim de necessidade de designar um tempo para somar, compartilhar e evoluir juntos. É isso que torna as *lives* da Apil/RS tão importantes nesse momento. Precisamos nos manter conectados, ativos e crescendo juntos através do compartilhamento de ideias”, enfatiza.

PROSA Sócio Parceiro DELGO

Com Fernando Dias Gomes
Diretor Geral da Delgo Metalúrgica

Participação de Iran Gustavo Mattos
Representante da Delgo Metalúrgica

Assista, compartilhe no modo público a live e concorra no final da transmissão a um tablet.

• Dia 04/08/2020
• 19h
f /apilrs

O Prosa Apil/RS é transmitido pelo Facebook duas vezes por mês, sempre às terças-feiras, às 19h, mediado pelo jornalista Nestor Típa Júnior, da Agroeffective. 🏠

Siga-nos em nossas redes:



COMUNICAÇÃO IMPRESSA

RMGT 920 ST

A secagem LED-UV permite a impressão em diversos substratos com a utilização da tinta BRANCO OPACO incluindo:

PVC OPACO e TRANSPARENTE

Comunicação impressa adquire impressora com a tecnologia mais moderna do mundo.

LED - UV



Sistema de pastoreio

Tecnologia adotada na produção de leite a pasto garante qualidade e produtividade

por Equipe de Fomento a Cadeia Produtiva do Leite da AREDE

O Sistema de Pastoreio Racional Voisin (PRV), implantado pela AREDE em diversas propriedades da Região Noroeste do Rio Grande do Sul tem garantido aumento da produtividade e da qualidade do leite, aliado a uma prática de manejo com sustentabilidade econômica, social e ambiental.

A Associação Regional de Educação, Pesquisa e Desenvolvimento (AREDE), realiza junto ao Laticínio Doceoli, no município de Santa Cristo (RS), um trabalho que é referência da sua proposta tecnológica de produção de leite à base de pasto por meio do Sistema de Pastoreio Racional Voisin (PRV). É um projeto que tem possibilitado para muitas famílias de agricultores que se dedicam à produção leiteira, ampliarem a sua produção, com melhoria da sanidade dos animais e, conseqüentemente, da qualidade do leite produzido, se en-

quadrando nas novas normativas. Portanto, é neste contexto que a AREDE coloca a sua expertise à disposição dos produtores e das empresas de laticínios, fornecendo assessoria para a formação e elaboração de projetos produtivos.

A produção de leite tem sido um grande desafio, exigindo dos produtores cada vez mais planejamento, controle e gestão. As INs 76 e 77, estabelecidas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), já em vigor, afirmam essas necessidades. Diante deste cenário, a equipe técnica da AREDE vem trabalhando no sentido de construir alternativas viáveis, que assegurem o cumprimento do que determina as INs 76 e 77 quanto à qualidade, prezando também pela produtividade e pela sustentabilidade econômica, social e ambiental desta cadeia produtiva.

Neste sentido, a adoção do Sistema de Pastoreio Racional Voisin tem garantido inúmeras vantagens. O PRV tem origem no bioquímico francês André Voisin, que era um observador de sua propriedade, somado ao seu conhecimento científico, compreendeu as relações entre o solo, as plantas e os animais.

O PRV é uma técnica de manejo avançada, um sistema de produção à base de pasto, que se fundamenta no uso racional da pastagem, que é dividida em parcelas menores, os piquetes, de maneira que se respeitam quatro princípios, os quais o Voisin chama de

“leis do pastoreio racional” (VOISIN, 1974). A primeira é a **Lei do Repouso**, aplicada para que o pasto apresente sua máxima produtividade. É fundamental que haja um período de descanso, que varia de acordo com a espécie de forrageira, as estações do ano, as condições climáticas e a fertilidade do solo. Neste período em que os animais não irão pastear no piquete, a forrageira armazena nutrientes e fortalece suas raízes para apresentar um rebrote adequado.

A segunda lei complementa a primeira, é a **Lei da Ocupação**. O período de ocupação de cada parcela/piquete deve ser o suficiente para os animais rebaixarem o pasto, porém sem que consumam o “rebrote”. Na prática, o Sistema Voisin sugere um ou dois dias de ocupação, com alta carga animal.

Seguindo uma sequência lógica, a terceira é a **Lei do Rendimento Máximo**, que prega a importância de que os animais mais “exigentes”, neste caso, as vacas em lactação, possam colher a maior quantidade e em melhor qualidade as forrageiras disponíveis. Em seguida se insere no piquete um segundo lote de animais, com menor exigência nutricional, como as vacas secas.

Assim cumpre-se também a quarta **Lei do Rendimento Regular**, que reafirma que o desempenho máximo de um animal é alcançado no primeiro dia de pastejo. Os rendimentos diminuem à medida em que os animais per-

manecem pastejando no piquete, pois acabam consumindo menos folhas, com maior valor nutritivo, passando a ingerir caules, que apresentam menor valor nutritivo.

Além dessas quatro leis universais do PRV formuladas por Voisin e defendidas no Brasil pelo professor Luiz Carlos Pinheiro Machado, o sistema se baseia em altas cargas instantâneas, o que produz grande deposição de dejetos (esterco e urina), elevando a matéria orgânica e proporcionando a ativação da biocenose, que é a perfeita atividade biológica no solo.

A bovinocultura leiteira, apesar dos grandes avanços tecnológicos incorporados a essa atividade, ainda sofre com as variações sazonais da quantidade e qualidade do pasto, especialmente na Região Sul do país. Os efeitos desta sazonalidade na produtividade e qualidade das pastagens são agravados principalmente pelo inadequado manejo do pasto e do rebanho. Com o PRV, é possível solucionarmos esses fatores limitantes da produção leiteira. Agrega-se a essa tecnologia a introdução permanente de água potável para os animais e a arborização dos piquetes, por meio da introdução de árvores no sistema como

forma de otimizar o uso dos recursos naturais e propiciar um ambiente mais favorável aos animais, ao solo e ao pasto.

Os conhecimentos sobre o manejo das vacas nas pastagens são uma importante ferramenta para melhorar a produção forrageira e otimizar o aproveitamento das mesmas. É fundamental que as vacas consumam o pasto no seu ponto ótimo de corte para que se obtenham rendimentos máximos. O ponto ótimo de corte da pastagem é quando o pasto desacelera seu crescimento e deixa de ser positivo. Assim, os rendimentos da produção de leite serão regulares.

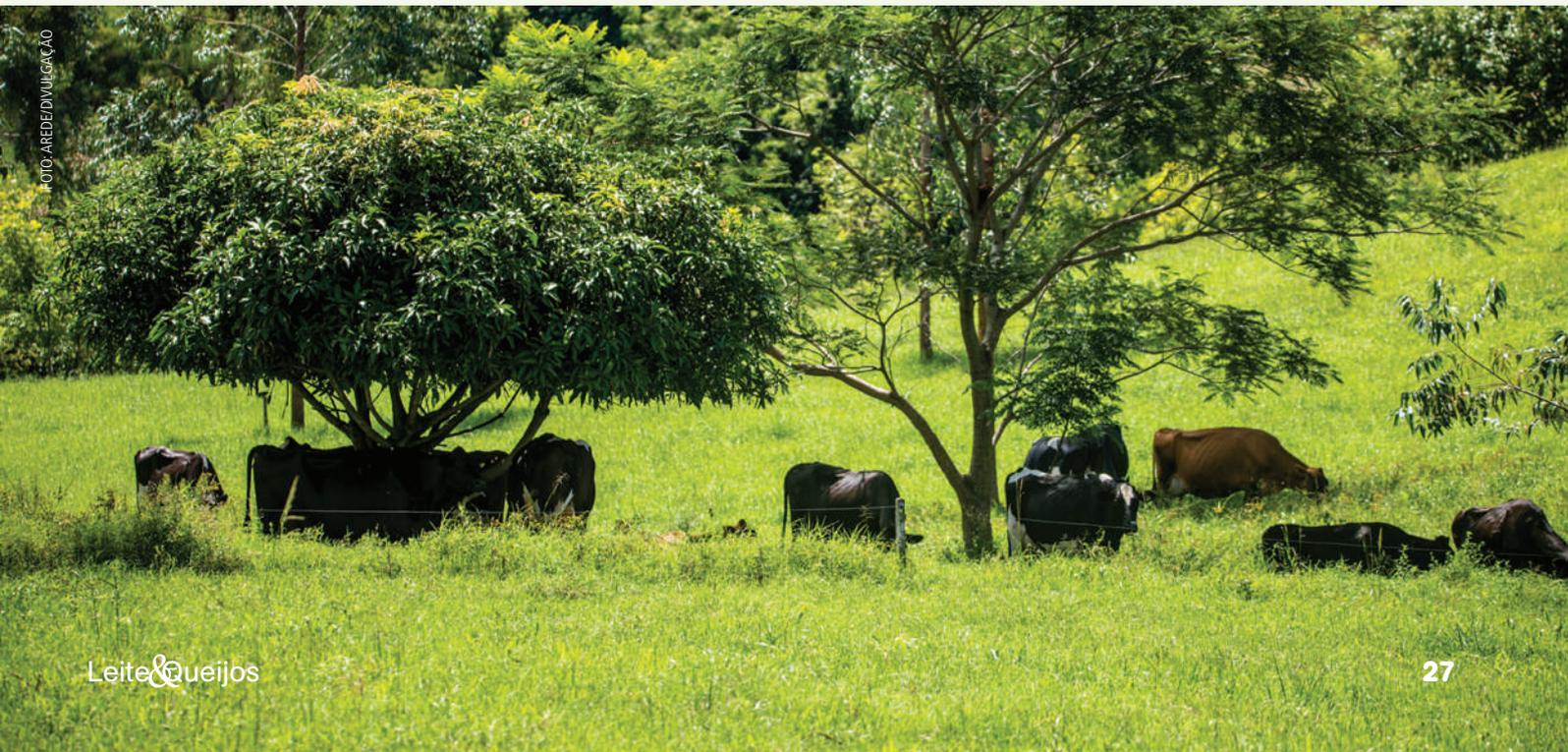
Para isso é necessário que as vacas tenham sempre à sua disposição além de uma pastagem abundante, água de boa qualidade, disponível em quantidade suficiente e de forma permanente, assim como sombra nos piquetes, ajudando na regulação da temperatura, fundamental para que os animais sigam pastando nas horas mais quentes do dia, e não sofram o choque térmico, prejudicial para a saúde do animal, afetando sua fertilidade e a qualidade do leite. O conforto térmico dos animais é determinante na manutenção da sua sanidade, evitando a queda da imunidade e o desenvolvimento da mastite, entre outras doenças.

O maior investimento exigido nesse sistema é o conhecimento técnico dos produtores de leite. É necessário que estes se disponham a compreender os princípios, o sistema de manejo do rebanho e do pasto. Já o custo financeiro para implantação é relativamente baixo, aproximadamente R\$ 2 mil por hectare de pastagem, aplicados em materiais elétricos, hidráulicos, isoladores e palanques que apresentam boa durabilidade, sendo utilizados por vários anos.

Outra grande vantagem deste sistema, é a redução gradativa tanto no uso de adubos e fertilizantes químicos nas pastagens, como de tratamentos (remédios) para o rebanho, sendo o caminho para o início de uma possível produção de leite orgânico, um nicho de mercado ainda pouco explorado.

Outro ponto também fundamental deste sistema, é a redução dos custos de produção, possibilitando um retorno financeiro já nos primeiros meses e a viabilização da manutenção das famílias na atividade, abrindo espaço para novos investimentos e melhorias contínuas. 🏠

Contato: contato.aredesra@gmail.com





Mobimilk

uma sala de ordenha
que chega pronta
na propriedade

O setor de agronegócio do leite está cada vez mais conectado com tecnologias e sistemas que auxiliam na gestão da produção, evitando obras e reduzindo custos de implantação. Com esse conceito em mente, o engenheiro agrícola Andrew Jones, diretor da Ajagro, projetou e patenteou o Mobimilk: uma sala de ordenha móvel.

Construída num módulo semelhante a um contêiner, que o produtor de leite encomenda e recebe pronta, na propriedade, basta conectar o Mobimilk na energia e na água e está pronta para ordenhar as vacas e resfriar o leite.

O Mobimilk básico vem com uma sala de ordenha composta com um sistema de ordenha com quatro unidades, ou seja, pode ordenhar quatro vacas por vez, mais uma sala do leite onde fica o resfriador, com capacidade para até 1,5 mil litros. Podem ser ordenhadas, por hora, entre 24 e 30 vacas. O Mobimilk fica acima do nível do solo e, assim, o ordenhador trabalha como se estivesse numa sala com fosso.

De acordo com Jones, o custo fica em média 30% mais baixo do que uma construção convencional com a mesma finalidade. “Focamos em produtos

de qualidade, mas que também tragam vantagens financeiras ao produtor de leite nacional”, destaca.

Jones conta que, após trabalhar décadas com o setor leiteiro, tanto como produtor primário de leite, bem como responsável técnico de uma unidade produtora de grande porte, identificou a necessidade de melhoria de qualidade de vida do produtor, onde o homem trabalhe em um ambiente limpo e correto em termos de engenharia de equipamentos, animais e pessoas. “Esta é a verdadeira sucessão familiar para o leite” comenta Jones.

O conforto do animal também foi pensado para evitar o estresse. O equipamento possui pisos de borracha antiderrapante nas rampas de acesso e saída, além de piso de borracha na sala de ordenha. O ambiente é arejado e protegido do sol e chuva, as telhas são isotérmicas. A sala do leite possui resfriador, boiler para aquecimento da

“ Focamos em produtos de qualidade, mas que também tragam vantagens financeiras ao produtor de leite nacional. ”

Andrew Jones

água para higienização dos equipamentos, cuba inox para dosagem da solução de limpeza, unidade final, filtro de leite, espaço para a farmácia veterinária, adesivos de orientação para limpeza de ordenha e resfriador, instalação elétrica e hidráulica completa.

O produto foi finalista do Ideias For Milk 2017, uma competição de startups promovida pela Embrapa Gado de Leite, em Juiz de Fora (MG). Premiado como uma das melhores inovações para o setor, o equipamento passou por um período de testes de campo a fim de ajustar detalhes fun-

cionais para melhor atender a realidade nacional. Ele se adapta aos diversos sistemas de produção de leite, seja em projetos baseados em pasto ou para gado em confinamento. Também serve como uma sala de ordenha auxiliar para grandes rebanhos, onde é possível ordenhar as vacas em período de colostro ou em tratamentos com antibióticos, não atrapalhando o fluxo normal da ordenha do leite para o laticínio. 🏠

Para mais informações:

e-mail: www.ajagro.agr.br

Whatsapp: (51) 99980-5002



FOTOS: AJAGRO/DIVULGAÇÃO

Laticínio Stefanello comemora 20 anos

Uma história pautada no compromisso com a qualidade de seus produtos e no respeito aos seus consumidores



FOTOS: STEFANELLO/DIVULGAÇÃO



Ricardo Augusto Stefanello
Diretor do Laticínio Stefanello

Para Ricardo, a celebração dos 20 anos da empresa vem coroar este importante projeto que é a Laticínio Stefanello. "Desde o ano de 2000 quando em Rodeio Bonito decidimos por criar raízes."

“ Assumimos um grande compromisso de crescer e desenvolver enquanto empresa colaborando com o crescimento de nossa cidade e região ”

"É gratificante poder olhar para trás e ver que cada passo foi dado com segurança, e que o crescimento foi mútuo. Queremos através de nosso trabalho retribuir a acolhida, o carinho e o respaldo que a comunidade nos dá." – ressalta.

A Laticínio Stefanello nasceu no seio de uma família do campo, onde o trabalho artesanal, na produção queijos, realizado por Doralina e Atílio Stefanello, sempre foi motivo de orgulho para a família. "Todo mundo queria comprar os queijos que a minha mãe fazia" – Lembra Ricardo Augusto Stefanello, diretor da Laticínio Stefanello.

Visionário e conhecedor de todo o processo, desde a produção da matéria prima até a receita valiosa de sua mãe, Ricardo resolveu empreender e profissionalizar o processo da fabricação dos queijos. No ano de 2000, fundava em Rodeio



Bonito, norte do Rio Grande do Sul, uma pequena fábrica de queijos, com pouco mais de cinco funcionários, processando quinhentos litros de leite/dia.

Com muito trabalho o pequeno Laticínio foi conquistando seu espaço, expandindo seus negócios e se consolidando no ramo lácteo, sendo reconhecido pela excelência e extrema qualidade de seus produtos, respeito aos seus consumidores e pelo relacionamento humanizado que estabelece com seus clientes, colaboradores e parceiros.

No campo, a empresa se destaca pela assistência técnica especializada realizada junto às mais de 300 famílias integradas, que recebem orientações e acompanhamento constante a fim de garantir controle e maior eficiência do rebanho, qualidade e integridade da matéria prima.

O leite, ao chegar na indústria, passa por um minucioso controle de qualidade, onde é analisado com todo rigor e extremo cuidado para garantir produtos saborosos e saudáveis. Com investimentos constantes em novas tecnologias a empresa aprimorou e evoluiu suas técnicas de produção, além de ampliar sua capacidade de processamento.

Todo este crescimento, construído ao longo dos seus 20 anos, tem colaborado também com o desenvolvimento das cidades em que está inserida. Para o prefeito de Rodeio Bonito, José Arno Ferrari, é expressiva a contribuição da empresa para o desenvolvimento do município. “A Laticínio Stefanello é uma das empresas que mais gera retorno de ICMS, emprega mais de 160 colaboradores, sua atuação vai muito além do cunho econômico, é uma grande fomentadora da bacia leiteira, é parceira na realização ações e projetos sociais, e muito nos orgulha ser o berço da Laticínio Stefanello” – Destaca Ferrari.



A QUALIDADE QUE CONQUISTOU NOVOS MERCADOS

A eficiente logística possibilitou a expansão para todo território gaúcho, Santa Catarina, Mato Grosso e Roraima

Hoje a estrutura física da Laticínio Stefanello conta com duas unidades de produção, a matriz, localizada em Rodeio Bonito, a qual produz o queijo colonial, queijo prato (lanche), queijo de coalho, minas frescal, ricota, nata, manteiga, requeijão, queijo processado e bebida láctea e a filial, localizada em Lajeado do Bugre, especializada

na produção de queijo mussarela e queijo provolone.

A eficiente logística operada pelos dois centros de distribuição, um em Pinhal e outro em Caxias do Sul, possibilitou a expansão e abertura de novos mercados, onde, além de todo o território gaúcho a Laticínio Stefanello também se faz presente em Santa

Catarina, Mato Grosso e Roraima.

Os 20 anos da Laticínio Stefanello estão sendo marcados por diversas ações e grandes novidades, entre elas o lançamento de novos produtos no mercado, aguarde. Conheça a família Stefanello, uma linha de produtos completa que atende aos mais exigentes paladares e que cresce a cada dia. 🏠





Massa fresca artesanal ao molho de queijos

por Chef Norberto Da Cás

Da Cás Alta Gastronomia

MASSA

Ingredientes

- 500 g de farinha de trigo peneirada (tenha sempre um pouco a mais de farinha para abrir a massa e para polvilhar)
- 4 a 5 ovos (separando as gemas das claras)
- Sal a gosto (para cada 100 g de farinha, use ½ colher (chá) rasa de sal fino)
- Água a gosto

Modo de preparo

Separe as gemas das claras (em um coador peneire as gemas para tirar a película). Após retirar a película, misture as gemas e claras e bata até espumar.

Coloque a farinha de trigo e o sal em um recipiente, abra um buraco no meio e coloque os ovos (comece com três, se necessário acrescente mais).

Depois, vá agregando a farinha de trigo com o fuer. Com as mãos, misture bem até ficar uma massa homogênea e que se solte das mãos.

Sove bem a massa, amassando-a e esticando-a até ficar mais "leve", durante cerca de 10 minutos.

Enrole a massa em um papel filme e deixe-a descansar por uns 20 minutos.

Depois do descanso, sove a massa mais um pouco e abra-a sobre uma mesa enfarinhada com um rolo várias vezes até que fique no ponto desejado para corte (a mesa deve sempre ficar enfarinhada).

Com uma faca bem afiada, usando o corte desejado, e espalhe a massa enfarinhando bastante. Deixe-a secar por uma hora antes de cozinhar (o espaguete ilustrado na foto foi feito em cilindro específico).



FOTOS: VINÍCIOS ZAPPE @FOTO_DE_GASTRONOMIA

Para cozinhar a massa, use água quente em uma panela, com um fio de óleo e sal.

MOLHO DE QUEIJOS

Ingredientes

- 3 xíc. (chá) de leite
- 3 xíc. (chá) de queijo muçarela ralado
- 1 xíc. (chá) de queijo parmesão ralado
- 1 xíc. (chá) de queijo provolone ralado
- 1 xíc. (chá) de queijo gorgonzola ralado
- 2 xíc. (chá) de requeijão
- 1 caixa de creme de leite
- Sal
- Noz-moscada a gosto

Modo de preparo

Em uma panela, aqueça o leite junto com o requeijão. Quando estiver quente, acrescente todos os queijos; Depois que os queijos estiverem derretidos acrescente o creme de leite e tempere com sal (se necessário) e noz-moscada;

Em uma travessa coloque a massa cozida e acrescente o molho. Se desejar coloque em cima queijo parmesão ralado. 🍴

Rendimento: 5 porções





A SOLUÇÃO GENÉTICA SEMPRE À DISPOSIÇÃO DO PRODUTOR BRASILEIRO

f araucariageneticabovina @ araucariagenetica



Uma história
de sucesso
argen.com.br

Holandês



Jersey



Illawarra



ARAUCÁRIA
GENÉTICA BOVINA
Sempre a melhor genética.

Catálogo de
Leiteira gora na
palma da sua mão.
Um aplicativo
simples e fácil,
baixe agora mesmo
na sua loja de
aplicativo na
Google Play ou
Apple Store.



+55 43 3315 3500

(43) 99908 8928

Rua Guararapes, 213
Jd. Higienópolis
Londrina . PR
CEP 86015-090



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

