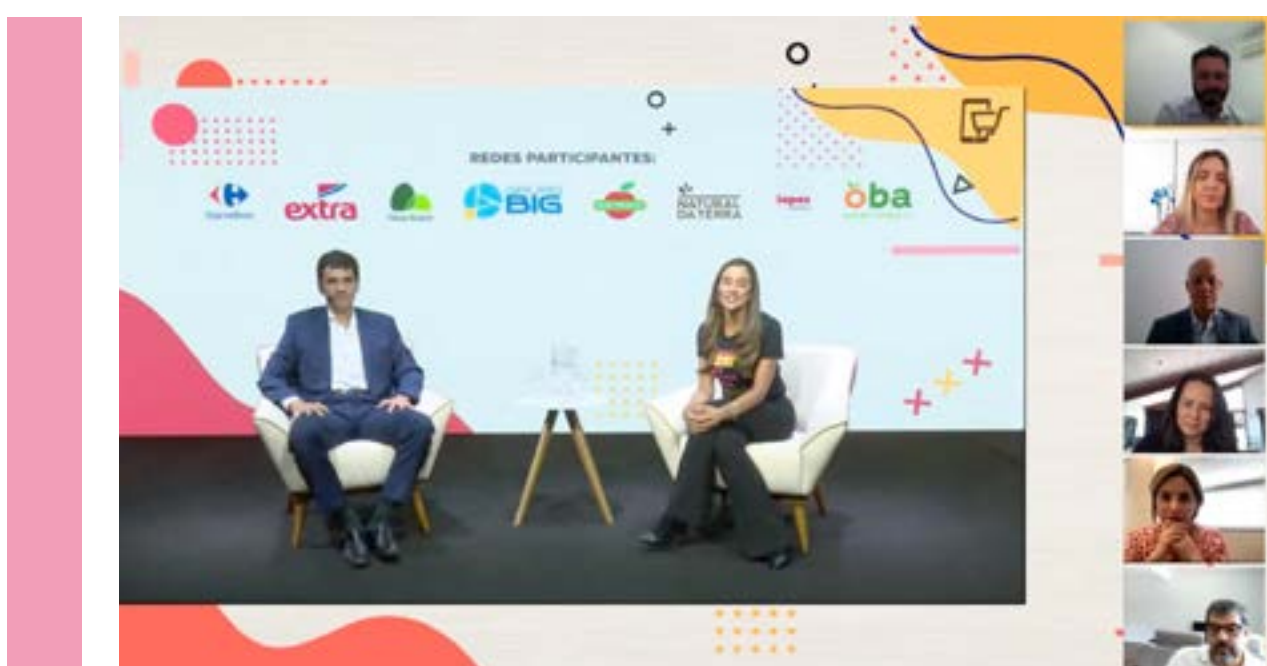


A N O 1 7 - N º 8 7 - 2 0 2 0 - E S P Í R I T O S A N T O

CONCURSOS DE OVOS MOSTRAM A QUALIDADE DA PRODUÇÃO CAPIXABA

PÁGS. 3 À 6



SEMANA NACIONAL DA CARNE SUÍNA ATRAI MILHÕES DE CONSUMIDORES

PÁG. 7



WEBINAR DESTACA A PESTE SUÍNA AFRICANA E A CLÁSSICA

PÁG. 8



SAIBA MAIS SOBRE A NOTIFICAÇÃO DE DOENÇAS EM ANIMAIS

PÁG. 10



OS LOUROS DEVEM SER COLHIDOS POR TODOS

O setor de proteína animal (pelo menos grande parte, pelo que se percebe) vive um momento de preocupação relacionado ao abastecimento de insumos. Os altos custos, influenciados especialmente pela Bolsa de Chicago e

pela disparada do dólar, em relação à moeda brasileira, tem assustado muitos dos segmentos produtivos de carnes, ovos, leite, entre outros.

Não é para menos, no período de um ano o custo do farelo de soja, por exemplo, teve uma valorização de 100% entre outubro/19 e outubro/20, enquanto que o milho foi elevado em 70% no ES (segundo dados AVES e ASES). Preços jamais vistos e que são realmente motivo de apreensão para quem depende desses insumos na hora de produzir, já que a única alternativa é o repasse ao produto final, embora nem sempre é possível transferir para quem consome esse grande percentual de elevação que vem sofrendo o custo de produção.

É bonito de se ver a pujança de um país que lidera volumes exportados de vários produtos, que tem a balança comercial fortalecida, principalmente pela capacidade do agro em produzir tanto. Mas ao mesmo tempo é lastimável que ainda tenhamos que conviver com desequilíbrios, informações insuficientes e incertezas quanto ao que se produz e o que se comercializa.

Fruto de uma desorganização que vem de muitos anos e que pelo visto não será resolvida tão cedo e que deveria ser um papel primordial das autoridades públicas.

Desorganização que pode trazer sérias sequelas, pois se temos de um lado aqueles que estão, digamos “sorrindo à toa” em razão da boa situação que passam (e continuamos desejando que seja assim), o desequilíbrio provoca o arrocho de quem está do outro lado tentando produzir alimentos essenciais para oferecer à população, chegando ao ponto de estar sob ameaça de ter que encerrar a atividade, provocando baixas na renda, emprego e receitas locais.

O desejo é continuar produzindo e permanecer inclusive em posição de destaque - como é o caso do setor de ovos capixaba -, mas isso não depende somente da força e coragem do produtor, da organização e do planejamento de um setor. O aparato organizacional público precisa estar em consonância e promover o equilíbrio necessário, caso contrário não existe preparação e antecipação que possam servir de precaução a um setor inteiro para poder passar de forma menos conturbada por momentos como o que está sendo vivenciado.

Esperamos que esse assunto receba a devida atenção, de uma vez por todas, para que a conta não recaia apenas para quem produz e para quem consome esses alimentos.

Nélío Hand
Diretor Executivo
AVES-ASES

Costelinha Barbecue

Rendimento: quatro porções / Tempo: 1h30



Ingredientes

- 1 peça (1,5 Kg) de costela suína
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/2 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (chá) de lemon papper
- 1 colher (chá) de páprica picante
- 1 colher (chá) de pimenta-do-reino-preta
- Folhas de 1 ramo de tomilho fresco
- 2 colheres (sopa) de óleo
- 2 dentes de alho
- 1 1/2 xícara (chá) de ketchup
- 6 colheres (sopa) de vinagre
- 1/2 xícara (chá) de água
- 2 colheres (sopa) de molho inglês
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 folha de louro
- 1 colher (chá) molho de pimenta
- 1 colher (chá) de pimenta-caiena
- 3 colheres (sopa) de suco de limão
- 4 colheres (sopa) de manteiga

Modo de Preparo

1. Em uma tigela, misture sal, açúcar mascavo, lemon papper, páprica picante, pimenta-do-reino-preta e tomilho fresco. Após misturar todos esses temperos, espalhe-os por toda peça de costela e deixe descansar por 30 minutos.
2. Em uma panela com óleo, refogue dois dentes de alho. Logo em seguida, adicione o ketchup, vinagre, água, molho inglês, açúcar, páprica, louro, molho de pimenta, pimenta-caiena, suco de limão e deixe cozinhar por 10 minutos.
3. Depois deste tempo, adicione manteiga, misture e leve à geladeira. Deixe a costela assando na churrasqueira por 1 hora e vire a cada 15 minutos. Por 2 vezes, pincele a carne com o molho e asse por mais 30 minutos.

AGENDA

9 de novembro: 41 anos de fundação da ASES

4 de dezembro: 112 anos da Avicultura do Espírito Santo



CONCURSOS DE QUALIDADE DE OVOS VALORIZAM A PRODUÇÃO CAPIXABA



NESTE ANO, POR CONTA DA PANDEMIA DE COVID-19, A COMISSÃO JULGADORA FOI REDUZIDA PARA CINCO MEMBROS

As comemorações do Dia Mundial do Ovo, no último dia 09 de outubro, ocorreram em grande estilo em Santa Maria de Jetibá, com a realização do 4º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba e do 6º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi. Com transmissão ao vivo pela internet, ambos os concursos foram promovidos de forma conjunta pela AVES e Coopeavi.

Contando com uma estrutura que seguiu todas às orientações de prevenção ao Coronavírus (Covid-19) e com a presença do auditor externo José Geraldo de Vargas, as avaliações dos dois concursos iniciaram na máquina digital Egg Teste, na qual foram realizadas as análises de espessura e resistência da casca e da Unidade Haugh.

Na sequência, as amostras classificadas na primeira etapa passaram por uma avaliação visual da qualidade externa dos ovos, na qual os cinco jurados (Josiane Tavares de Abreu, Priscilla Maria Cavalcante Rocha, Tabatha Silvia Rosini Lacerda, Surama Freitas Zanini e Allison Kawaoku) fizeram observações individuais e minuciosas da qualidade das cascas dos ovos. Nesse momento, foram verificados o formato, desuniformidade de tamanho e a presença de trincas e sujeiras.

A terceira e última etapa foi a de avaliação visual interna dos ovos. Nela, os jurados verificaram a qualidade da clara e da gema. Os parâmetros avaliados foram: mancha de sangue, resíduos de tecido do oviduto, uniformidade de cor da gema, consistência da clara externa e descentralização da gema.

Novidade neste ano, a transmissão de ambos concursos aconteceu no Youtube e contou com a visualização de mais de 800 espectadores, que puderam conhecer os benefícios dos ovos e a qualidade de toda a produção capixaba.

CONFIRA OS VENCEDORES DE CADA CONCURSO



A DIVULGAÇÃO DOS VENCEDORES FOI REALIZADA DURANTE A TRANSMISSÃO AO VIVO E NAS REDES SOCIAIS

Os três primeiros colocados de cada categoria, que foram anunciados logo após a realização de cada concurso, receberão suas premiações em momento oportuno com todos os cuidados necessários neste período de pandemia.

Os vencedores do 4º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba, nas categorias ovos vermelhos e brancos, terão o direito de utilizar um selo em suas embalagens com os dizeres: “Melhor Ovo Branco do Espírito Santo / Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba / 2020” e “Melhor Ovo Vermelho do Espírito Santo / Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba / 2020”, além de receberem um quadro com o respectivo certificado.

Os três primeiros colocados do 6º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi, receberão um quadro com certificado que também identificará sua colocação. Além disso, ganharão uma premiação em dinheiro, sendo o 1º lugar R\$ 2.000, 2º lugar R\$ 1.500 e 3º lugar R\$ 500.

O presidente da AVES, Ademar Kerckhoff, destacou a qualidade da produção capixaba. “Esses concursos a cada ano ficam mais importantes e estamos muito felizes em podermos realizar ambos neste Dia Mundial do Ovo. Isso só mostra que sempre estamos pensando na qualidade e buscando fazer o melhor pela avicultura do Espírito Santo e do Brasil”, declarou.

Já o diretor-presidente da Coopeavi, Denilson Potratz, fez uma série de agradecimentos. “A realização desses concursos acontece num momento muito importante, em que mesmo com a pandemia o agronegócio não parou, principalmente a produção de alimentos. Parabenizamos a todos os avicultores participantes e queremos sempre levar alimentos de qualidade à mesa do consumidor”, encerrou.

CONFIRA A LISTAGEM COMPLETA DOS VENCEDORES:

4º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba

Categoria ovos vermelhos

1º Lugar: Antonio Venturini - Ovos da Nonna
2º Lugar: Halecson Stinguel - Ovos BL
3º Lugar: Weverton João Espindula - Granja Avícola EP

Categoria ovos brancos

1º Lugar: Fredy Seidler Berger - Berg Eggs
2º Lugar: Tânia Buss Repke - Ovos Santa Luzia
3º Lugar: Halecson Stinguel - Ovos BL

CONFIRA A LISTAGEM COMPLETA DOS VENCEDORES:

6º Concurso de Qualidade de Ovos Coopeavi

1º Lugar: Érguener Foesh
2º Lugar: Edson Kruger
3º Lugar: Elimar Schwambach

QUALIDADE IDENTIFICADA PARA O CONSUMIDOR



OS TRÊS PRIMEIROS COLOCADOS DE CADA CATEGORIA RECEBERÃO QUADROS COM OS CERTIFICADOS

A realização do 4º Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba, no último dia 09 de outubro, foi muito mais do que uma premiação, o evento é um estímulo que a AVES oferece anualmente para a produção capixaba, que tem reconhecimento nacional, além de ser uma oportunidade para o consumidor conhecer ainda mais toda a importância do setor avícola capixaba.

Mas, muito mais do que eleger um campeão em cada categoria (ovos brancos e vermelhos), a iniciativa tem como missão destacar para o público a qualidade dos ovos produzidos no Espírito Santo, muito por conta do esforço e da dedicação de todos os produtores do Estado que também são incentivados a continuar com esse trabalho em prol da atividade.

Para se ter uma ideia de como é forte a qualidade da produção capixaba, ambos os concursos oferecem aos vencedores um selo com os dizeres “Melhor Ovo Branco do Espírito Santo / Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba / 2020” e “Melhor Ovo Vermelho do Espírito Santo / Concurso de Qualidade de Ovos Capixaba / 2020”, que os mesmos podem colocar em suas embalagens - por tempo indeterminado - para que o consumidor possa identificá-lo na hora de ir as compras no Estado e também fora dele.

Muita facilidade, não é? Isso representa que aquele produto que leva em sua embalagem o selo teve a melhor pontuação dentro de um concurso de qualidade de ovos, que reuniu diversos produtores capixabas do mais alto nível de produtividade e excelência.

CONFIRA OS SELOS QUE ESTARÃO NAS EMBALAGENS DOS VENCEDORES





Para conferir mais imagens dos dois concursos, **clique no link a seguir:**
<http://abre.ai/concursosdeovos> 

SEMANA NACIONAL DA CARNE SUÍNA ATRAI 45 MILHÕES DE CONSUMIDORES



O LANÇAMENTO DA CAMPANHA OCORREU NO DIA 1º DE OUTUBRO

A Semana Nacional da Carne Suína (SNCS), promovida entre os dias 1º e 15 de outubro, contou com apoio de diversas entidades associadas a ABCS, como a ASES, além de oito importantes redes de varejo, que uniram suas forças para engajar todo o público na promoção da proteína mais consumida no mundo.

Com o tema “Inove, descubra e reinvente a carne suína no seu dia a dia”, o lançamento da campanha foi realizado no dia 1º de outubro, por meio de uma cerimônia on-line, que contou com a participação de representantes das redes de varejo, autoridades e das entidades apoiadoras.

Neste ano, a SNCS conseguiu impactar 45 milhões de pessoas por meio das redes sociais, aplicativos de compra e fidelização, e-commerce, marketplace, cybercook, WhatsApp e também em lojas físicas. No cenário capixaba, o projeto contou com as divulgações por meio das redes sociais e do site da ASES.

Entidades e redes do varejo como o Carrefour, Extra, Pão de Açúcar, Grupo Big, Hortifruti, Natural da Terra, Lopes Supermercados e Oba Hortifruti, formaram uma onda de inspiração, que motivou muita gente a se aventurar na cozinha, testar novas receitas e literalmente redescobrir e reinventar a carne suína em casa.

Além dos resultados preliminares de crescimento médio de 25% nas vendas em todas as redes participantes, desde o início da campanha da ABCS registrou um crescimento de 61,5% nas interações no perfil de Instagram do [@maiscarnesuína](#), com mais pessoas comentando e encaminhando os posts para os amigos.

Cada vez mais estudos e pesquisas relacionam o poder desse meio de comunicação nas decisões de compra ou na preferência por produtos. “O que estamos criando é uma nova cultura no agro. Uma visão sistêmica que une os elos para o ganho comum. O consumidor quer entender para pertencer e isso a ABCS vem fazendo”, encerrou Lívia Machado, diretora de marketing e projetos da ABCS.

ESPAÇO JURÍDICO



THIAGO BOTELHO
JURÍDICO AVES/ASES

REDUÇÃO DE CUSTOS EM TEMPOS DE PANDEMIA

Cada dia mais busca-se diminuir os custos. O produtor tem direito a redução do ICMS da energia que é cobrado, de 25% para 4%. Tanto a pessoa física quanto a jurídica tem direito a uma redução em sua fatura de 21% sobre o valor que é pago mensalmente.

Muitos produtores já usufruem desse direito, entretanto, inúmeros produtores ainda não se beneficiam por falta de conhecimento e pelo fato de as concessionárias não divulgarem.

É direito, não é necessário ajuizamento de ações judiciais, exceto em caso de negativa, tendo somente que comprovar a condição de produtor rural - através da inscrição estadual, que o padrão de energia é no mesmo endereço da inscrição.

Diante disso, é direito do produtor requerer esse benefício, caso ainda não usufruía do mesmo, pois isso pode resultar na diminuição dos custos de produção e dar valorização a quem tanto merece, o produtor rural.



PESTE SUÍNA AFRICANA E A CLÁSSICA EM PAUTA



O ENFRENTAMENTO DA PSA NA EUROPA E ÁSIA E A PREVENÇÃO DA PSA NO BRASIL ESTIVERAM EM PAUTA

Em mais uma edição da série de Webinares, a plataforma 333 Brasil e a ABCS, junto com suas associadas – dentre elas a ASES, promoveram o evento on-line “Atualizações sobre a peste suína africana e clássica no cenário global”, no último mês de setembro.

Com o comando dos médicos veterinários Maurício Dutra, Christian Gortázar, Guilherme Takeda, o encontro virtual traçou um panorama geral da PSA e PSC no mundo.

Além disso, estiveram em pauta as experiências no enfrentamento da PSA na Europa e Ásia, bem como as estratégias de prevenção realizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para evitar a entrada do vírus da PSA no Brasil.

SANIDADE DE SUÍNOS E SAÚDE PÚBLICA SÃO TEMAS DE WEBINAR



O EVENTO PROPÔS UM DEBATE SOBRE OS FATORES DE RISCOS QUE PODEM OCASIONAR A ENTRADA DE DOENÇAS NO BRASIL

Para discutir zoonoses, saúde pública e doenças relevantes para a suinocultura, a ABCS, suas afiliadas – dentre elas a ASES, e a plataforma 333 Brasil, realizaram no dia 15 de outubro mais um webinar técnico, que foi mediado pela diretora técnica da ABCS, Charli Ludtke, e pela gerente da 333 Brasil, Roberta Leite.

Explanaram durante o evento a chefe geral da Embrapa Suínos e Aves, Janice Zanella, o médico veterinário Nelson Morés, e a também médica veterinária e auditora fiscal federal agropecuária, Elenita Albuquerque, que chefia a Divisão de Relações Institucionais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

INFORME IDAF

NOTIFICAÇÃO DE DOENÇAS EM ANIMAIS: UM COMPROMISSO DE TODOS



DURANTE O TRABALHO, SÃO COLETADAS AMOSTRAS DE SANGUE DOS ANIMAIS PARA ANÁLISE LABORATORIAL.

Você sabia que a notificação de ocorrência ou suspeita de doenças em animais de produção é um procedimento obrigatório? O Instituto de Defesa Agropecuária e Florestal do Espírito Santo (Idaf) iniciou, no último mês de setembro, uma campanha nas redes sociais do órgão para alertar sobre a importância dessa comunicação.

O diretor-presidente do Idaf, Mário Louzada, reforça que a notificação precisa ser um compromisso de todos, inclusive porque afeta a economia de modo geral. “Dependendo da doença que atingir o Estado, as exportações podem ser suspensas, não somente de produtos agropecuários, gerando graves prejuízos econômicos e sociais. É preciso que as pessoas compreendam a necessidade de informar ao órgão essas ocorrências.

O gerente de Defesa Sanitária e Inspeção Animal do Idaf, Raoni Cipriano, diz que a notificação é essencial, uma vez que o diagnóstico rápido e a pronta reação podem impedir a disseminação e permitir o controle ou a erradicação de enfermidades, que podem causar sérios impactos na produção animal e na saúde humana.

COMO NOTIFICAR?

Sempre que alguém tiver conhecimento de animais com sintomas de doenças, deve providenciar a notificação. O procedimento pode ser feito totalmente on-line, pelo e-Sisbravet, disponível no site do Idaf (www.idaf.es.gov.br) . O preenchimento é simples e a notificação pode ser anônima.

A comunicação ao Idaf também pode ser feita presencialmente nos escritórios do órgão para aqueles que não têm acesso à internet. Para mais informações sobre notificação de doenças em animais, **acesse** <https://idaf.es.gov.br/notificacaoanimal>. 



A COLETA DE MATERIAL BIOLÓGICO ATRAVÉS DE SUABE DE TRAQUEIA TAMBÉM FAZ PARTE DO TRABALHO.

