



Leite & Queijos

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



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

Ano XII | Edição 53

**Selo ARTE e Selo
Queijo Artesanal,**
agregam valor aos produtos
de queijarias artesanais
no Brasil



Gestão Rural

Alterações no índice de crioscopia do
leite – podemos prevenir?

Tecnologia

A tradição da linha JOHA em
requeijão, em sua melhor versão
reduzida em sódio

APIL em foco

Espaço destinado para apresentar
a atuação da diretoria APIL



No mês de fevereiro celebramos mais um ano. São 14 anos **pesquisando, aprimorando e desenvolvendo** soluções para construção, aplicando o **nosso DNA** diariamente, para transformar química em projetos que tenham os resultados que nossos clientes esperam. Por tudo isso, agradecemos a todos que depositaram sua confiança em nosso trabalho, **gerando uma química incrível a cada projeto.**



Um novo ano e muito trabalho pela frente!

O ano de 2023 começou cheio de expectativas e com grandes metas. Nova gestão a nível federal, reestruturação de secretarias a nível estadual, e as entidades que atuam em defesa da classe leiteira, vão se adaptando, sempre em busca da tal estabilidade do setor.

Vimos de um ano conturbado, em que a cadeia produtiva do leite sofreu fortes impactos devido a todos os acontecimentos globais de 2022, já agregados de dificuldades do ano de 2021.

Mas, as projeções de especialistas apontam um reequilíbrio em termos de oferta e demanda, e essa recuperação do mercado de trabalho com melhorias do emprego e renda que se vislumbra, indicam um avanço no consumo de leite e derivados, podendo ser um respiro para o setor.

Seguindo essa linha, nesta edição da Revista Leite & Queijos, apresentamos uma reportagem especial com o pesquisador da Embrapa Gado de Leite, Glauco Carvalho, que traz importantes números para 2023. Também, conversamos com o Secretário de Desenvolvimento Rural do estado, Ronaldo Santini, sobre as projeções para o segmento agrícola do estado, em especial a cadeia leiteira.

Outras editorias desta edição são voltadas a indústria, campo e tecnologia. Falamos ainda, sobre a conquista do Selo ARTE e Queijo Artesanal, que premiou dois associados APIL, Queijaria Valbrenta, de Bento Gonçalves, e Laticínios Pipo, de Nova Roma do Sul. Um trabalho de grande importância que merece destaque a atenção.

A APIL vem traçando uma linha de trabalho comprometida com seus associados, buscando envolver e oportunizar a todos. E com a certeza do dever cumprido, apresenta os trabalhos e ações desenvolvidas pela entidade em 2022, com uma planilha completa das atividades.

Destacamos nossos associados e suas conquistas, e também uma novidade, a criação do Conselho Editorial da Revista APIL, um grupo formado por especialistas no setor, que vão discutir e sugerir temas de relevância para o segmento.

Tem muito conteúdo de qualidade para você e um enorme leque de demandas para a diretoria da APIL. Vamos trabalhar para que nossa entidade e associados tenham um ano de grandes conquistas!

Um forte abraço!

Humberto Doering Brustolin
Presidente da APIL

A revista Leite&Queijos é uma publicação trimestral (março de 2023) da



Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil)
CNPJ sob nº 04.889.631/0001-64
Av. Celina Chaves Kroeff, s/n, Parque de Exposições Assis Brasil, Quadra 19, Bairro Novo Esteio
CEP: 93270-530 - Esteio/RS
(51) 99504 0183
secretaria@apilrs.com.br
www.apilrs.com.br

DIRETORIA

Presidente

Humberto Doering Brustolin

Vice-presidentes

Daniel Cichelero

Ricardo Augusto Stefanello

Assessor executivo

Osmar Redin

Secretária executiva

Maria Regina Fachinnetto Rodrigues



CONSELHO EDITORIAL

Gabriela Mattes Brustolin

Osmar Redin

Maria Regina Fachinnetto Rodrigues

Neila Richards

Hugo Zardo

José Renato Coimbra

Jeferson Farias

Maiara Cristina Secco

PRODUÇÃO DE CONTEÚDO

Publicitária responsável:

Raquel Aparecida Falibuski

Projeto gráfico e editoração:

Liziani Mesnerovicz

As informações e conceitos publicados em artigos assinados por colaboradores e anúncios publicitários são de inteira responsabilidade dos seus autores, não expressando, necessariamente, a opinião da Revista Leite&Queijos.

Tiragem desta edição:

10.000 exemplares

Impressão:

Comunicação Impressa

A madel está MUDANDO, ● ● ● PARA MELHOR!

EM BREVE!

NOVIDADES AQUI.

NESTA EDIÇÃO



CAPA

Selo ARTE e Selo Queijo Artesanal, a formalização de queijarias artesanais no Brasil

20

24

GESTÃO RURAL

Alterações no índice de crioscopia do leite – podemos prevenir?



TECNOLOGIA

A tradição da linha JOHA em requeijão, em sua melhor versão reduzida em sódio

14

28

APIL EM FOCO

Espaço destinado para apresentar a atuação da diretoria APIL



06 Entrevista

Deputado Estadual, Ronaldo Santini, assume Secretaria de Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul. Nesta edição o gestor traz mais detalhes de sua pasta

09 Mercado

O mercado de leite e cenário econômico para 2023

12 Tributação

Propostas tributárias do Novo Governo para 2023

16 Artigo Especial

Lactogênese

26 Gestão no Agronegócio

A importância do Produtor Rural se preocupar com o Imposto de Renda

30 Conselho Editorial APIL

Conselho Editorial da Revista APIL é criado e conta com especialistas no setor

31 Paineis

APIL dá boas-vindas para nossos sócios

32 Destaque

Associados e Sócios-Parceiros APIL e seus destaques/premiações/conquistas

34 Edição Especial

Relatório das Atividades APIL – Exercício 2022



ONDE OS NOSSOS CLIENTES TEM DESAFIOS, NÓS TEMOS SOLUÇÕES.

Os **laticínios** passam por desafios diários. Rendimento, bio-proteção, maciez, sabor, tempo de prateleira. A **Globalfood** há **35 anos** vem alimentando a indústria de alimentos com soluções, sabores e sustentabilidade. E isso significa estar lado-a-lado com cada cliente em cada processo. Para que o produto final exerça seu papel máximo: encantar e nutrir as pessoas.

Fale conosco. Nós temos, há 35 anos, as soluções para o seu laticínio.



globalfood.com.br

Ronaldo Santini

Aceita convite do governador Eduardo Leite e assume secretaria do Desenvolvimento Rural



Fonte: Arquivo Pessoal

O ano de 2023 iniciou com muita expectativa, o governador Eduardo Leite e o vice Gabriel Souza tomaram posse em 1º de janeiro, e anunciaram os secretários de estado que irão compor o governo para os próximos quatro anos.

O Deputado Estadual, Ronaldo Santini, foi convidado a assumir a Secretaria de Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul. No primeiro mandato de Leite, Santini foi secretário de Turismo.

A APIL convidou o Secretário para trazer mais detalhes de sua gestão e como será organizada a secretaria. Acompanhe!

Leite & Queijos: A Secretaria do Desenvolvimento Rural do Rio Grande do Sul, é uma pasta criada pelo Governo Eduardo Leite, visando o fortalecimento da agricultura familiar. Quais serão os maiores desafios? Foi um erro ter extinguido esta Secretaria na Gestão passada?

Ronaldo Santini: No momento, os maiores desafios da nossa pasta são, em meio à estiagem, propiciar medidas de socorro imediato às nossas famílias de agricultores e pescadores, bem como estruturar políticas públicas à médio e longo prazo para o enfrentamento do tema.

Passado este desafio atual, trabalhar para fortalecer os nossos agricultores e produtores rurais será a nossa prioridade. Em seu discurso de posse, o governador Eduardo Leite ressaltou que o desenvolvimento econômico do RS passará pelo fomento de 2 pilares: a agricultura familiar e o agronegócio. Para mim, é uma honra estar na linha de frente desta retomada e ter sido designado para liderar a pasta do Desenvolvimento Rural do nosso Estado.

Também temos o desafio de reestruturar os departamentos técnicos e administrativos e viabilizar os recursos necessários para que possamos implementar, na prática, o conjunto de ações que já estão em planejamento. Tudo isso com muita responsabilidade e agilidade, pois a agricultura não para.

Sobre a extinção:

O Estado precisava colocar as contas em dia e acabou por enxugar a máquina pública. O trabalho realizado pela SDR não parou, apenas passou a ser realizado pela Secretaria da Agricultura. Agora que a pasta é uma das prioridades da atual gestão, como já mencionei antes, o trabalho será intensificado.

L&Q: O que podemos esperar da Secretaria de Desenvolvimento Rural sob sua gestão?

Ronaldo: Com certeza a população gaúcha pode esperar da nossa gestão todo o empenho e toda a energia necessária para tirar do

papel políticas públicas de fomento e apoio aos produtores da agricultura familiar.

Estamos trabalhando para desburocratizar os processos e colocar em prática uma gestão mais interativa, participativa e inclusiva em relação às demandas da agricultura familiar, gerando mais celeridade e efetividade nos processos.

Vamos aprimorar as políticas públicas existentes e propor um grupo novo de ações para beneficiar a ampla diversidade da agricultura familiar gaúcha.

L&Q: Quais são os projetos almejados pelo Secretário, especialmente para a pecuária leiteira?

Ronaldo: Atualmente, há um movimento natural de redução do número de produtores de leite, mas também há significativa melhoria e profissionalização daqueles que permanecem na atividade.

Para frear tal redução em relação aos produtores, trabalharemos para intensificar a implementação de políticas que atuem nos principais gargalos da produção, com projetos de apoio à estruturação das propriedades, fomento ao cultivo de pastagens, melhoria na genética e sanidade do rebanho e ações que propiciem a permanência dos jovens na propriedade.

Vamos atuar de forma significativa por meio da assistência técnica da Emater/RS, junto aos produtores, para a qualificação da produção nas suas mais diversas áreas, considerando o alto nível de gerência que qualquer atividade agropecuária exija nos tempos atuais.

Vamos usar o FEAPER - Fundo Estadual de Apoio ao Desenvolvimento dos Pequenos Estabelecimentos Rurais como opção para operacionalização de financiamentos considerados chave na atividade. Também vamos buscar parcerias com as instituições bancárias para oferecer opções atrativas de crédito para aqueles que necessitam de investimentos na propriedade.

Também vamos estreitar os nossos vínculos com a pesquisa, por meio da Embrapa, para que tecnologias já desenvolvidas possam chegar aos produtores, por meio da ação da nossa Emater/RS, trazendo melhorias para produção e produtividade das pastagens, silagens e feno, e redução da penosidade do trabalho na propriedade. Deste modo, trazer melhorias no manejo, para que os produtores possam, ao longo do tempo, evoluir na qualidade do leite produzido, aumentar a quantidade e a estabilidade da produção ao longo do ano e maximizar os custos de produção para que a atividade seja rentável até mesmo naqueles períodos mais adversos.

L&Q: Vivemos em um cenário de queda, e preocupante, na atividade leiteira, perda de competitividade dos lácteos gaúchos, resultando em redução do número de produtores, e isso afeta o futuro da atividade industrial. Como a Secretaria se posiciona diante deste contexto?

Ronaldo: Infelizmente, a saída de alguns produtores tem sido um movimento natural na atividade, seja pelos altos custos e baixa remuneração, carência de condições para implementar as mudanças necessárias para continuar na atividade, falta de sucessão ou desinteresse pela atividade.

Mas é importante destacar que, embora tenhamos representativa redução do número de produtores de leite nos últimos anos, o volume de leite produzido tem se mantido estável graças ao aumento da produtividade daqueles que permanecem na atividade. Essa informação é importante porque traduz muito a mudança no perfil dos produtores do Estado.

É fundamental que, dentro da cadeia produtiva do leite, seja realizada uma avaliação profunda sobre os impactos da importação de lácteos e também sobre a necessidade de alcance de novos mercados. Mas essa avaliação deve considerar, obrigatoriamente, o interesse de todos os elos da produção, uma vez que só assim pode-se almejar um futuro mais próspero para o setor no Estado.

L&Q: A estiagem é um tema que preocupa os diferentes segmentos agrícolas do Estado, e novamente ela chega com força trazendo prejuízos. Existe uma projeção de políticas públicas, voltada a irrigação, algo que seja permanente e que venha solucionar o problema da estiagem? E quais programas emergenciais foram acionados ou vão ser implementados?

Ronaldo: O governo do Estado trabalha para mitigar não só os efeitos desta estiagem, mas as consequências cíclicas de todas as estiagens que possam atingir o Rio Grande do Sul no futuro, pois se trata de um problema climático recorrente que se agrava a cada ano.

As ações não são de agora.

Dentro do programa Avançar, o investimento previsto para projetos que reduzam o impacto da seca é R\$ 320 milhões. Parte desse valor foi executado no ano passado e outra será em 2023.

Outras iniciativas emergenciais já foram implementadas, o Auxílio Emergencial-SOS Estiagem, construção de microaçudes e perfuração de poços. Os programas de combate à estiagem prolongada envolvem todos os municípios do Estado.

Na segunda quinzena de fevereiro, uma comitiva do governo gaúcho, formada por alguns integrantes que compõem a Secretaria de Desenvolvimento Rural, Secretaria de Assistência Social e Defesa Civil, esteve em Brasília para articular com órgãos federais ações de enfrentamento à estiagem no Rio Grande do Sul.

Uma das demandas encaminhadas em Brasília trata da alteração da Portaria Interministerial 1, datada de 25 de julho de 2012, através do Ministério da Integração e Desenvolvimento Regional, para que o Rio Grande do Sul seja incluído em políticas públicas que ofereçam ações complementares de apoio às atividades de distribuição de água potável às populações atingidas por estiagem e seca, atualmente restritas ao semiárido nordestino e ao norte de Minas Gerais e do Espírito Santo.

Ações:

- Microaçudes: cerca de 200 municípios foram beneficiados, com investimento aproximado de R\$ 100 mil cada, por meio do programa Avançar na Agricultura.
- Cisternas: repasse de até 819 cisternas, com capacidade de 60 mil litros cada. Até o momento são 273 municípios habilitados para a implantação, que poderão ser beneficiados com até três cisternas por cidade, também com recursos do Avançar.
- Poços: trabalhado na construção de convênio para a perfuração de poços. Prefeituras precisam aderir para receber
- Estação meteorológica: Estado conta agora com 50 estações do Sistema de Monitoramento e Alertas Agroclimáticos (Simagro), que deverão calcular algumas variáveis que auxiliam no monitoramento da seca. Com uma série maior de dados, essas informações entrarão em modelos de tempo e clima que fazem a previsão diária e sazonal. o valor para a execução do trabalho.

Sistema silvipastoril: lançado pelo Plano de Agricultura de Baixa Emissão de Carbono (Plano ABC+), tem como uma das metas promover a adaptação à mudança do clima. A constituição de sub-bosque minimiza os efeitos da estiagem, trazendo bem-estar para os animais e alívio para a pastagem. Desenvolvido pela UFSM em parceria com a Embrapa e a Emater, tem o apoio da Secretaria da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação (Seapi).

De forma transversal, o Governo do Estado desenvolve várias ações permanentes de enfrentamento aos efeitos da estiagem. Seguem as principais:

- Agilidade nos processos de homologação e reconhecimento, para que os municípios estejam aptos a receberem auxílio estadual e federal;
- Auxílio aos municípios desde vistorias, preenchimento de laudos e inserção de documentos no sistema para a decretação da situação de emergência;
- Monitoramento hidrometeorológico do evento nas 24 horas do dia, sete dias por semana, na Sala de Situação, onde os profissionais emitem relatórios com as previsões que irão subsidiar as ações da Coordenadoria Estadual da Defesa Civil;
- Perfurações de poços artesianos em localidades onde existam a necessidade e viabilidade ambiental;
- Ampla ação estadual com foco na irrigação: construção de microaçudes para acúmulo de água para a produção rural;

- Compra e distribuição de cestas básicas de alimentos para distribuição entre famílias em situação de vulnerabilidade decorrente da estiagem;

- Empréstimo de reservatórios flexíveis de água, para transporte de água;

- Aquisição e distribuição de caixas d'água e cisternas;

- Elaboração de relatórios diários de monitoramento e assessoramento técnico relacionado aos municípios afetados pela estiagem.

L&Q: Ainda em 2021, o Governo assumiu o compromisso de reduzir o efeito do gás carbono no RS. Como a Secretaria auxiliará nessa redução de emissão de poluentes?

Ronaldo: Sem dúvida, a redução das emissões de carbono está na agenda de ações do Governo do Estado do RS. A nossa gestão frente à SDR criou a Divisão de Tecnologia, Inovação e Desenvolvimento Sustentável, justamente para dar a verdadeira atenção que o assunto merece. Por meio de programas que incentivem a agricultura de baixo carbono (ABC), trabalharemos de forma transversal para promover a reeducação e conscientização sobre o assunto, em uma parceria com a Emater, Secretaria da Educação e UERGS.

Em relação às ações vinculadas ao meio rural, trabalharemos com a recuperação de pastagens e áreas degradadas, com o

intuito de mitigar a emissão de carbono e otimizar a produção pecuária, tanto na atividade leiteira como de corte.

Também está em nosso radar a otimização do uso da terra, de modo a ampliar as áreas de cultivo no inverno, aumentando o uso da energia solar com a ocupação do solo na maior parte do ano. Incentivaremos culturas com balanço negativo de carbono, dentro de um sistema produtivo sustentável.

No mês de janeiro, realizamos o 1º Encontro com Diretores e Técnicos da Embrapa e das Secretarias de Estado, que teve como objetivo a troca de informações e experiências sobre as várias tecnologias disponíveis pela Embrapa e pelos órgãos estaduais, especialmente sobre temas como a mitigação dos efeitos da estiagem, enfrentamento de mudanças climáticas e promoção da produção sustentável.

Além disso, também buscaremos parcerias e recursos de programas do Governo Federal.

Buscaremos, junto ao Badesul, novas linhas de crédito incentivos/recursos internacionais, federal e estadual;



O mercado de leite

Cenário econômico para 2023

Glauco Rodrigues Carvalho
Pesquisador Embrapa Gado de Leite

A cadeia produtiva do leite apresentou dois semestres bem distintos no ano de 2022.

No primeiro semestre verificou-se menor oferta de leite, com recuo recorde na produção nacional e pouca importação.

Como consequência, houve elevação dos preços em toda a cadeia produtiva e inflação histórica no setor. Já no segundo semestre, a situação se inverteu.

O aumento do custo de vida das famílias, especialmente por conta dos alimentos, manteve o consumo em baixa.

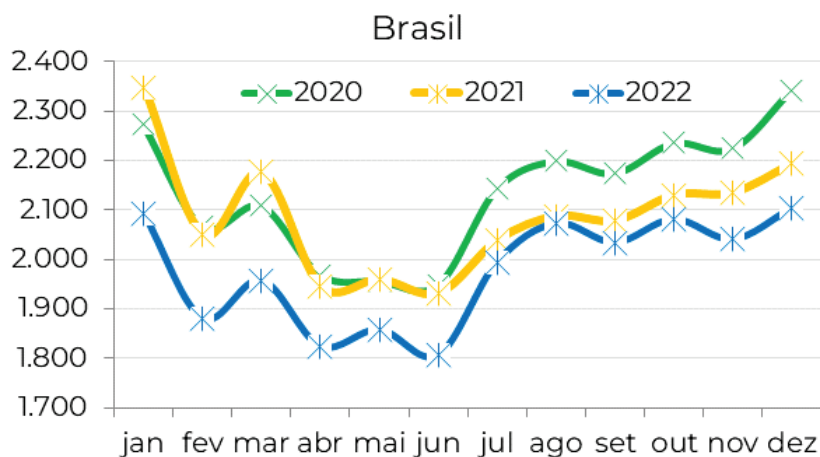
Por outro lado, o início do período de safra a partir de julho/agosto, o estímulo de preços e a maior rentabilidade proporcionados aos produtores, permitiram a recuperação da produção doméstica, ainda que em patamares inferiores a 2021.

O fato foi que no primeiro semestre houve queda de 8% na produção, enquanto no segundo semestre a queda foi de 2,7% (Figura 1).

Outro fator baixista para os preços no segundo semestre foi o incremento acentuado das importações, que se aproximou de 10% da produção nacional em setembro/22. A cotação ao produtor recuou R\$1/litro entre agosto e dezembro, fechando o ano em R\$2,52/litro, segundo o Cepea. No mercado de derivados, as quedas foram também acentuadas.

O leite UHT passou de R\$6,50/litro em julho para R\$3,82/litro em dezembro. No queijo muçarela, o preço recuou de R\$43,0/quilo em julho para R\$28,6/quilo em dezembro.

Figura 1: Produção de leite sob inspeção: em milhões de litros



Fonte: IBGE

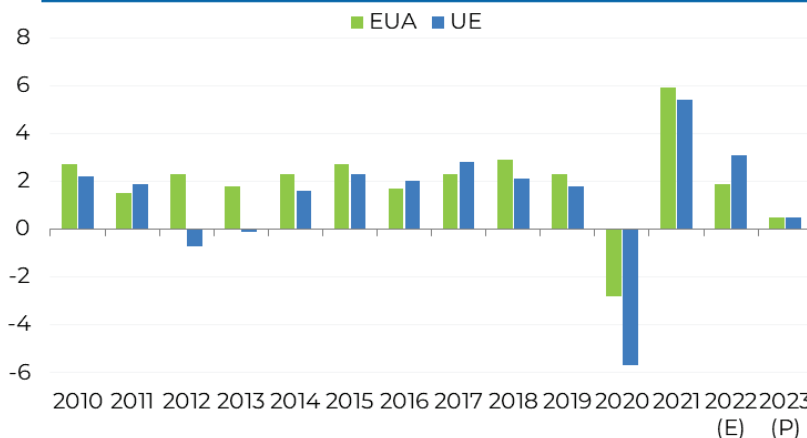
O que podemos esperar para o CENÁRIO ECONÔMICO EM 2023?

Por enquanto, um ano de incertezas. Do ponto de vista global, a perspectiva é de crescimento econômico mais fraco, com desaceleração da Europa e dos Estados Unidos, impactados negativamente por uma inflação elevada e necessidade de subir taxas de juros (Figura 2).

Existe inclusive um risco de leve recessão em alguns países. A taxa de juros nos Estados Unidos saiu de 0,25% em janeiro de 2022 e já atingiu 4,5% em dezembro do mesmo ano.

Na Europa, estava próximo de zero e atingiu 2,5%. A dúvida é se estes aumentos de juros serão suficientes para segurar a inflação ou haverá necessidade de novos aumentos, o que tem impacto global.

Figura 2. Crescimento econômico nos EUA e Europa



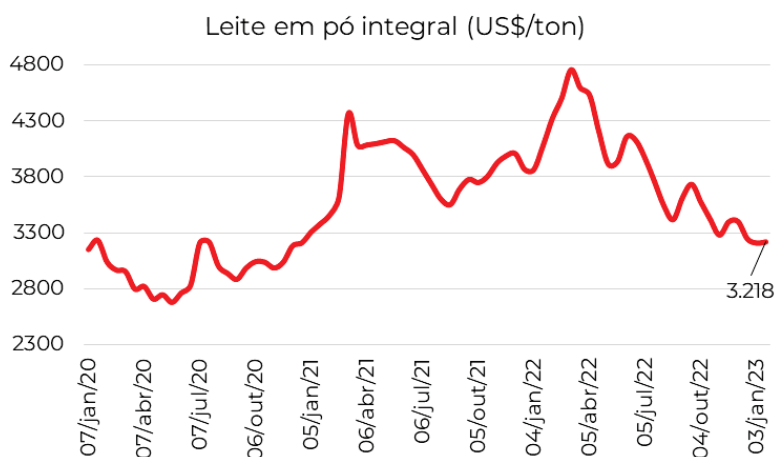
Fonte: FMI (2022).

A China deve encerrar 2022 com um crescimento econômico próximo de 3% e segue com dificuldades para estancar o avanço da Covid-19.

Para 2023 o cenário deve seguir ainda complicado, com expansão estimada próximo de 4%, o que é baixo para o país asiático. O fato é que, neste ambiente, as commodities metálicas e energéticas devem perder valor, o que pode interferir negativamente no crescimento brasileiro.

Além disso, as importações chinesas de lácteos recuaram em 2022 e foi um dos fatores para manter os preços dos derivados em patamar mais baixo. O leite em pó integral saiu de US\$4700/ton em março/2022 para US\$ 3200 em janeiro de 2023, ou seja, uma queda de 32% (Figura 3).

Figura 3. Evolução do preço do leite em pó integral no mercado internacional



Fonte: GDT

O Brasil finalizou 2022 com expectativa de crescimento econômico em torno de 3%. Foi um ano em que a taxa de desemprego seguiu recuando, a inflação desacelerou e o setor de serviços voltou a crescer, após as restrições com a pandemia.

Houve também um bom desempenho dos investimentos privados, na esteira de concessões na área de infraestrutura.

Mas um grande motor da economia foi o agronegócio. Com boa safra de grãos e exportações, o agronegócio brasileiro seguiu avançando, a despeito de uma alta nos custos com insumos.

O valor bruto da produção agropecuária fechou 2022 em R\$1,189 trilhão, isso apenas considerando porteira para dentro. Para 2023, importantes desafios se colocam para o crescimento econômico brasileiro: juros mais altos, commodities metálicas e energéticas perdendo valor e menor crescimento internacional.

O aumento das taxas de juros do crédito ao consumidor é outro agravante, pois restringe o consumo das famílias.

No mercado de leite, a tendência é de um primeiro semestre com maior oferta em relação a 2022. Isso tanto pelo fraco volume de leite registrado no ano passado como pela tendência de melhoria da rentabilidade do produtor ao longo dos próximos meses.

As importações também iniciam o ano com volume mais elevado, devido a maior competitividade do lácteo Argentino e também a necessidade daquele país em conseguir receita em dólar (Figura 5).

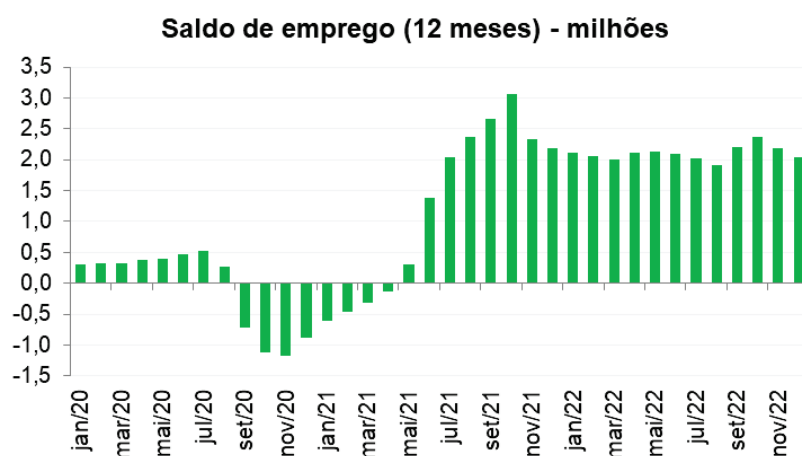
A alta da inflação nos últimos dois anos, com forte elevação em alimentos, pressionou negativamente a disponibilidade de renda e aumentou o endividamento. A população de menor renda inicia 2023 endividada e com custo de crédito mais alto.

Com um crescimento econômico mais fraco projetado para 2023, de 0,8% segundo o relatório Focus do banco Central, a

expansão no emprego tende a perder ritmo, o que de fato já está acontecendo.

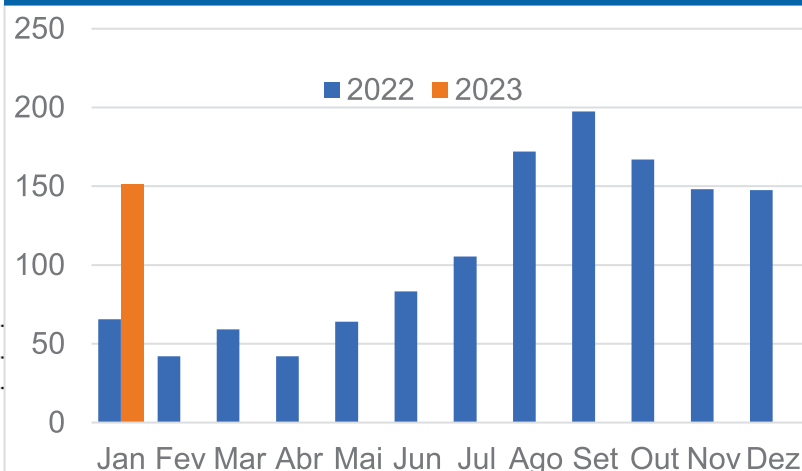
O somatório 12 meses do saldo de geração de emprego que atingiu 3,06 milhões em outubro de 2021, fechou dezembro de 2022 com 2,04 milhões (Figura 4).

Figura 4. Saldo de emprego acumulado de 12 meses.



Fonte: Caged (2023).

Figura 5. Importações de leite e derivados: em milhões de litros-equivalentes



Fonte: ME/Embrapa

Por outro lado, a notícia melhor deve vir dos custos de produção de leite, que devem estar mais acomodados em relação ao que se viu nos últimos dois anos.

Os mercados de energia e fertilizantes devem contribuir para menor pressão nos custos de volumoso e a boa safra prevista de grão no Brasil também poderá auxiliar no concentrado.

Do ponto de vista da demanda, não se espera grandes avanços, mas a menor inflação esperada para os lácteos tende a contribuir para a recuperação do consumo.

Vale destacar que em 2022 a forte elevação dos preços contraiu a demanda.

O consumidor brasileiro está com nível de renda ainda baixo e endividado. Portanto,

o cenário de preços é fundamental para possibilitar alguma recuperação no consumo.

Neste sentido, as margens industriais tendem a seguir apertadas e o setor deverá continuar o movimento de consolidação em curso.

Dessa forma, sugere-se cautela em 2023.

CONTABILIDADE ALIADA AO SEU AGRONEGÓCIO

CONHECIMENTO, INOVAÇÃO
E RESULTADOS DE QUEM É
ESPECIALISTA NO ASSUNTO

(54) 3461 2500 | (54) 3461 3220

Av Ivo Tramontina, 757 - sala 01
Centro - Carlos Barbosa/RS - www.ektos.com.br
grasiela@ektos.com.br

>
ektos
CONTABILIDADE

15
Anos

Fonte: Arquivo Pessoal



Por: Silvio Borba

Assessor e Contador
para o Agronegócio

Com início do novo governo diversas alterações tributárias vêm sendo gestadas pela nova equipe e outras implementadas pelos Estados.

Existem alguns assuntos de real interesse do setor de laticínios e do agro em geral:

- No RS através do decreto nº 56.822/2023 foram retiradas condições que impediam a utilização plena dos créditos presumidos do Inciso CCVIII do RICMS/RS, que contempla os produtos:

ALTERAÇÃO Nº 6067 – No Livro I, art. 32, o inciso CCVIII passa a vigorar com a seguinte redação, mantida a redação de suas notas:

Art. 32.

.....

CCVIII – aos estabelecimentos que realizarem a industrialização de leite ou soro de leite, em montante igual ao que resultar da aplicação do percentual de 7% (sete por cento) sobre o valor das operações de saídas interestaduais tributadas à alíquota de 12% (doze por cento) das seguintes mercadorias resultantes da industrialização:

.....

- a) bebida láctea;
- b) creme de leite;
- c) doce de leite;
- d) iogurte;
- e) lactose e xarope de lactose, classificados no código 1702.11.00 da NBM/SH-NCM;
- f) concentrado de proteínas de soro de leite, classificado no código 3502.20.00 da NBM/SH-NCM.

.....

Propostas tributárias do Novo Governo para 2023

- Ainda no RS a partir de 01/01/2023 passou a valer a redução de mais 5% no cálculo dos créditos presumidos.

No âmbito federal foi revogado o benefício da redução das alíquotas de PIS/COFINS incidentes sobre as Receitas Financeiras.

Além disso, como era de se esperar, o ICMS que não compõe a base de cálculo do PIS/COFINS nas saídas, também deverá ser excluído da base de cálculo dos créditos nas entradas a partir de maio de 2023.

O Judiciário tomou algumas decisões altamente impactantes recentemente:

- Relativização da coisa julgada, ou seja, as decisões tributárias podem ser revistas a qualquer tempo e cobradas retroativamente.
- Fim da sub-rogação do Funrural, o que acaba, em tese, com a retenção até nova lei que a institua.

Em resumo: a maioria das propostas tributárias não são benéficas para o Setor Lácteo.

A tradição da linha JOHA em requeijão, em sua melhor versão reduzida em sódio

Alfredo Walter - Gerente de Pesquisa e Desenvolvimento para a América Latina

Fonte: Arquivo pessoal



O requeijão é um queijo processado genuinamente brasileiro, mas que vem ganhando mercado também em outros países por conta de suas excepcionais características sensoriais. De acordo com a Portaria nº 359 de 1997, o requeijão é aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com ou sem adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil.

Dessa forma, por ser um produto versátil tem se tornado um dos focos de pesquisas para fabricação de produtos funcionais e diferenciados, como por exemplo produtos com redução de gordura, fonte de minerais, redução de sódio, adição de fibras e muitas outras funcionalidades.

Em 5 de novembro de 2013, a ABIQ - Associação Brasileira das Indústrias de Queijo e a ABIA - Associação Brasileira da Indústria de Alimentos assinaram Termo de Compromisso com o Ministério da Saúde (MS), para a redução do teor de sódio em alimentos processados visando alcançar o teor máximo de sódio de 587 mg/100 g até 2014 e de 541 mg/100 g até 2016 (Brasil, 2013). No final de 2021, o Ministério encaminhou documento solicitando a continuidade de redução de sódio nos produtos já acordados.

Dessa forma, a constante discussão das agências reguladoras coincide com a preocupação atual do consumidor em ter uma vida com hábitos mais saudáveis, buscando também alimentos com mais funcionalidade.

A redução de sódio na alimentação ganha destaque, sendo o sódio um elemento químico encontrado principalmente no sal de cozinha (cloreto de sódio) e tem como função principal a de conferir sabor ao alimento e auxiliar na sua conservação.

O consumo excessivo está associado ao desenvolvimento de várias doenças cardiovasculares, renais, hipertensão e muitas outras.

Os teores de sódio em requeijão são provenientes dos próprios ingredientes como a massa, as proteínas lácteas, o creme de leite e o sal, contribuindo com quase metade do valor estabelecido, sendo a outra metade do sal emulsificante, ou seja, os fosfatos de sódio.

Com base nesse cenário e partindo de extensa experiência no desenvolvimento e aplicação de fosfatos alimentícios, a ICL Aditivos e Ingredientes trabalha no desenvolvimento de soluções para atender aos requisitos de redução de sódio, porém, sem abrir mão das características sensoriais já conhecidas dos consumidores, dentre elas a textura característica do requeijão e o seu sabor sem igual.

Para a produção de requeijões tradicionais, são utilizadas soluções de fosfatos de sódio com diferentes tamanhos de cadeia e funcionalidade, os chamados monofosfatos, difosfatos, trifosfatos e polifosfatos de sódio. Para atender aos desafios da redução de sódio, criamos a linha JOHA® SK, com novas combinações de fosfatos de potássio, o que permite uma redução de até 50% do teor de sódio do alimento.



Podemos destacar o JOHA® SK20, uma solução inovadora que reúne, em um único produto, sais fundentes com forte ação na textura e que ainda permitem redução acentuada nos teores de sódio, pois possui apenas 25.000 mg/100 g de sódio, aportando em média 275 mg/100 g no produto.

Devido a sua alta capacidade de troca iônica, o JOHA® SK 20 torna perfeitamente possível a substituição parcial da massa láctea por aparas de queijo, as quais normalmente contém teores mais altos de sódio e que seriam até mesmo descartadas.

Tornamos realidade a possibilidade de obtermos requeijão com sabor mais acentuado de queijo, graças às aparas utilizadas, mas sem prejuízos à textura, ao brilho ou à estabilidade da emulsão. O uso de aparas proporciona ainda uma maior flexibilidade à formulação, redução de custos com matérias-primas e ganhos em sustentabilidade, pois não haverá desperdícios.

A ICL Aditivos e Ingredientes LTDA é líder global em sistemas criativos de ingredientes alimentícios adaptados por aplicação.

Nos guiamos pelas tendências e as necessidades de nossos clientes e os seus desafios de processamento para assim, fornecermos formulações que otimizam a textura e a experiência sensorial nas aplicações finais.

Como somos o único fornecedor mundial de soluções integradas da cadeia de fosfatos, é possível aplicar os mais altos padrões de segurança, qualidade e rastreabilidade, desde a mineração até a entrega de soluções específicas para cada cliente.

A equipe técnica da ICL atua localmente e em parceria com os clientes, dispondo de uma rede de inteligência global, formada de pessoal técnico, pesquisadores, publicações, patentes próprias e parcerias técnicas com as mais renomadas instituições de ensino e pesquisa, podendo assim, proporcionar soluções confiáveis.

Conte com nosso suporte em seu próximo desenvolvimento e escreva-nos através do e-mail foodexperts.sa@icl-group.com ou visite nosso site www.iclfood.com.

Fonte: Arquivo pessoal



Lactogênese

A lactogênese refere-se as mudanças celulares que ocorre no curto período de tempo relacionado ao parto, através da qual as células epiteliais mamárias são convertidas de um estado não-secretor para um estado secretor, inicialmente produzindo colostro, para alguns dias depois, produzir leite.

Portanto, lactogênese significa o início de uma lactação que ocorre pela diferenciação citológica e enzimática das células do epitélio alveolar resultando na secreção abundante de todos os componentes do leite.

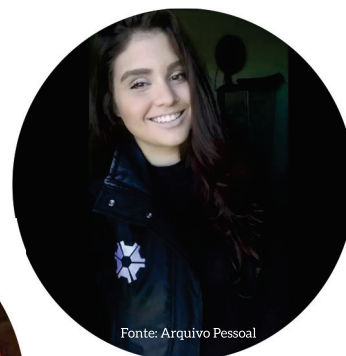
O leite bovino não é apenas um alimento completo, composto por proteínas, gorduras, carboidratos, açúcares, minerais e micro -nutrientes, eles apresentam, também, importantes qualidades funcionais e nutraceuticas que favorecem a saúde e bem-estar humano e animal, além de atuarem positivamente na regulação de diversas funções biológicas (MIRANDA et al., 2020; NÖRNBERG et al., 2016) podendo ser considerado um alimento completo, indicado para as diferentes fases do ciclo da vida humana.

O leite é indispensável para os recém-nascido e aqueles que atingiram a melhor idade, nessas duas fases do ciclo da vida humana há necessidades de nutriente que somente o leite oferece em quantidade e qualidade para sua absorção, conferindo um status nutricional importante para a manutenção da saúde.

O produto da lactação, o leite bovino, apresenta diferenças em sua composição, influenciado pela raça, genética, fases da lactação, alimentação, ambiente, produção, sistema de produção e estado sanitário do animal.



Fonte: Arquivo Pessoal



Fonte: Arquivo Pessoal

Por: Jéssica Aneris Folchini,
Engenheira Agrônoma, doutoranda,
Programa de Pós Graduação
em Agronomia, Universidade de
Passo Fundo, estagiária
Embrapa Trigo.
jessicafolchiniagro@mail.com

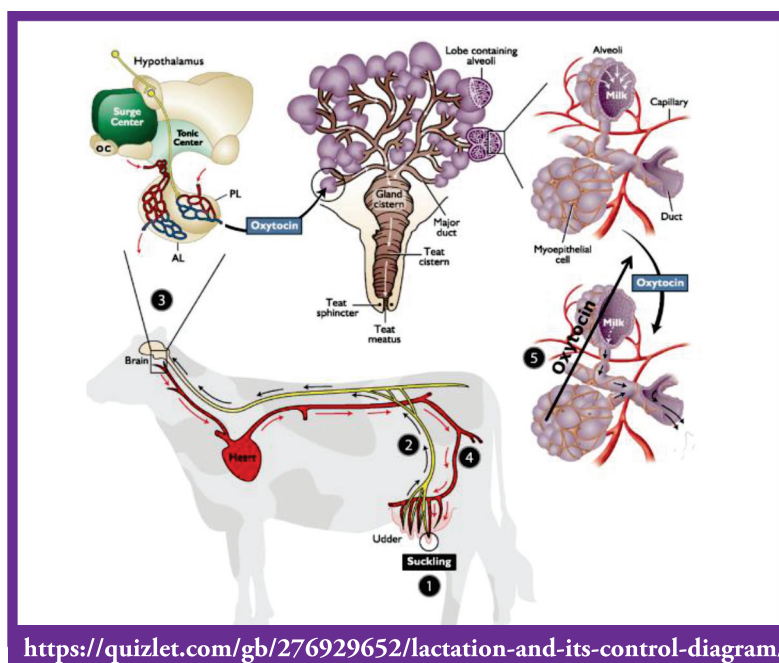
Por: Carlos Bondan
Médico Veterinário, doutor em Ciências
Veterinárias, professor e pesquisador da
Universidade de Passo Fundo. Coordenador do
Serviço de Análises de Rebanhos Leiteiros da UPF.

Os componentes químicos podem ser representados através da gordura, proteína, lactose, vitaminas e minerais, que perfazem em torno de 13% da sua composição, sendo que os outros 87% são água.

Os componentes químicos representam os sólidos, a fração nobre do alimento, que interessa aos consumidores e obviamente a indústria processadora pois os sólidos conferem rendimento industrial.

A síntese de sólidos no leite pode ser manipulada pelos produtores através dos fatores influenciadores já mencionados e entre os fatores, a alimentação consumida pelas vacas possui um dos maiores impactos.

Poderíamos afirmar “o leite que sai pelo teto, é produto do alimento que entrou pela boca da vaca”.



Assim, vamos descrever como cada um dos três sólidos em maior concentração no leite são influenciados pelos nutrientes ingeridos e/ou os produtos da digestão dos alimentos para compor a gordura, proteína e lactose.

A gordura é o principal componente energético do leite. Assim, é atribuído a esse componente as principais propriedades físicas do leite, e que irão contribuir para o rendimento na indústria, para suas características de cor e sabor e seu valor econômico (BAUMAN; GRIINARI, 2003).

Entre os componentes do leite, a gordura é o que mais sofre alteração devido a mudanças na dieta, podendo oscilar até mesmo entre animais da mesma raça e espécie (GONZÁLEZ; NORO, 2011).

Em síntese, a gordura é naturalmente influenciada por mudanças na composição nutricional da dieta devido à dependência direta da relação volumoso/concentrado e, do mesmo modo, sofre influência de fatores metabólicos do animal (SUTTON, 1989).

Entre os alimentos consumidos pelas vacas, as fibras vegetais presentes principalmente nas forrageiras ou em alimento conservado são importantes precursores de gordura láctea. As fibras são fermentadas pela microbiota rumenal que resulta na síntese de ácidos graxos de cadeia curta (acetato) utilizados para a síntese de gordura na glândula mamária. É correto afirmar que quanto maior o consumo de fibra efetiva maior será a concentração de gordura no leite.

As proteínas totalizam em torno de 3 a 4% dos sólidos do leite, sendo formadas pela junção de diversas proteínas específicas (ARAÚJO et al., 2013).

A caseína, principal proteína do leite, constitui 80% das proteínas lácteas e os outros 20% são formados pelas proteínas do soro, a β -lactoglobulina e a α -

lactoalbumina (ZHANG et al., 2016).

As proteínas do soro são constituídas de uma longa lista de enzimas, hormônios, fatores de crescimento, carreadores de nutrientes e fatores de resistência a doenças entre outros (GONZÁLEZ, NORO, 2011). Em um estudo retrospectivo sobre a composição do leite no Rio Grande do Sul, Bondan et al., (2018) observaram que o estágio de lactação influencia na composição proteica do leite, nos três primeiros meses de lactação a concentração é menor, havendo aumento gradativo assim que a lactação avança.

Outros autores também relatam o efeito do número de lactações nos componentes proteicos, pois há redução na capacidade das células alveolares em sintetizar proteína nos animais mais velhos (GONZÁLEZ; NORO, 2011).

As estratégias nutricionais que visam o aumento da proteína do leite devem ter como princípio o maior suprimento de aminoácidos e energia (glicose) para a glândula mamária. Os aminoácidos estão presentes na fração proteica do alimento e a energia nos carboidratos.

A proteína está presente em todos os alimentos, em maior ou menor concentração, o importante é balancear a proteína de tal forma que atenda as necessidades específica de cada vaca pois a

deficiência pode resultar em redução de produção de leite e em casos extremos, influenciar a concentração de proteína láctea.

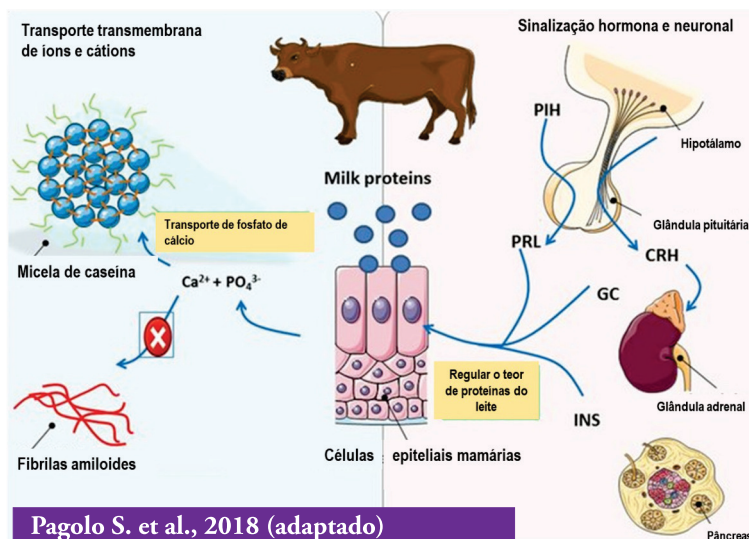
O excesso de proteína na dieta resultará em alterações metabólicas, reprodutivas e gastos desnecessários com alimentação.

Os carboidratos, por sua vez, presentes nos cereais como milho, sorgo, trigo, cevada, aveias, entre outros, também colaboram na síntese proteína láctea, vários trabalhos sustentam o conceito de que o aumento da ingestão de carboidratos pelo animal, através da utilização de concentrados ou de volumosos de alta qualidade, aumenta tanto produção de leite como a porcentagem de proteína no leite.

A lactose é o principal carboidrato do leite, formada pela junção dos dissacarídeos glicose e galactose (COSTA et al., 2019). É um dos componentes que menos sofre alterações devido a fatores nutricionais.

Entre os principais fatores que interferem nos teores de lactose, está a contagem de células somáticas (CCS) do leite, uma vez que quanto maior o número de (CCS), menor os teores de lactose (FOLCHINI et al., 2023).

Tal fato, é devido aos danos que a mastite causa nas células secretoras (COSTA et al., 2019).



A síntese de lactose é dependente da ingestão de carboidratos solúveis como o amido e demais alimentos energéticos.

A lactose é responsável pelo maior volume de água arrastada para dentro do alvéolo, portanto podemos afirmar que quanto maior for a síntese de lactose maior será a produção de leite, fato que justifica o aumento de volume de leite produzido em vacas suplementadas com rações energéticas.

A orientação é que estejamos atentos a todos os componentes que integram o leite e os alimentos responsáveis pela sua síntese.

As dietas devem ser balanceadas conforme a necessidade de cada vaca ou lote de vacas, pois aquele que resolverem aumentar a síntese de gordura através do aumento do fornecimento de fibras, poderão colher menos produção de leite. Aqueles que resolverem aumentar a

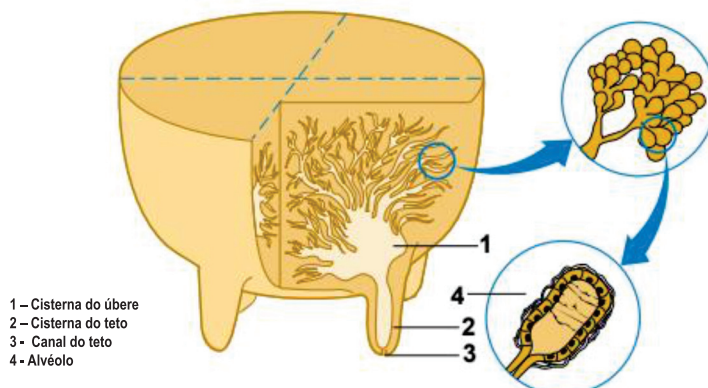
síntese de proteína e/ou lactose através do aumento do fornecimento de carboidratos poderão acarretar transtornos ruminais que resultará em vacas doentes.

A cadeia láctea deve estar atenta a qualidade do produto em todos os seus elos de produção, não é possível a indústria

produzir derivados com qualidade utilizando matéria prima (leite) com qualidade inferior.

A união de esforços deve seguir a premissa de sustentabilidade social, econômica e ambiental.

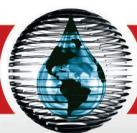
Dairy processing handbook Tetra Pak (adaptado)



Dairy processing handbook Tetra Pak (adaptado)

GLOBO INOX

A qualidade que protege



O Caminho do Leite



Medidor de Leite



Silo para Leite



Produtos Finais



Tanque de Pré-Prensagem



Tina Queijeira



Maturador de iogurte e creme de Leite

Estrada da Cavallhada, 800 | Parque dos Anjos | Gravataí - RS - Brasil | CEP 94195-000

55 51 3489.2400 | www.globoinox.com.br



REPRESENTANTES NA AMÉRICA DO SUL



Sr. Gilson Souza

WhatsApp (49) 98824-4401

comercial@centrimil.com.br

arturo@alfaterraonline.com



Eng. Arturo Guarino

WhatsApp (31) 98751-5444

WhatsApp +598-99696782

arturo@alfaterraonline.com



Selo ARTE e Selo Queijo Artesanal

agregam valor aos produtos de queijarias artesanais no Brasil

Segundo o Censo Agropecuário 2017, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), o Brasil possui 1,1 milhão de propriedades leiteiras, sendo que 71% delas produzem até 50 litros de leite por dia, fator este que é visto como uma dificuldade de negociação, devido ao volume de produção, impossibilitando o pecuarista de receber maior bonificação de sua matéria-prima.

Neste contexto, a produção de queijo tem sido uma alternativa para agregar valor à atividade leiteira.

O Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa) tem atuado juntamente com estados e municípios para dar melhor atenção e oportunidades à produção artesanal de queijos, criando ferramentas para reconhecer produtos artesanais, por meio da concessão de certificados que comprovem tal qualidade.

No Brasil, os estados de Minas Gerais e Rio Grande do Sul apresentam ampla produção de diferentes queijos. E foram nesses estados que ocorreu a entrega dos primeiros selos Queijo Artesanal e ARTE concedidos pelos municípios.

Sobre os Selos

O Selo Queijo Artesanal foi concedido pela primeira vez no Brasil pelos Municípios de Minas Gerais: Aiuruoca (Produtos Goa) e Entre Rios (Cana Velha), e municípios do Rio Grande do Sul: Nova Roma do Sul (Laticínios Pipo), Bento Gonçalves (Queijaria Valbrenta), Farroupilha (Queijaria Somacal), Fagundes Varela (Agroindústria Laticínios Vivan e Vó Elena) e Vila Flores (Luchesi).

Os selos de identificação Artesanal são certificados que asseguram que os produtos alimentícios de origem animal foram elaborados de forma artesanal, com receita e processo que apresentem características tradicionais, regionais, culturais, vinculação ou valorização territorial, e que adotam procedimentos de Boas Práticas Agropecuárias e de Boas Práticas de Fabricação.

O 'Selo ARTE' foi criado a partir da Lei nº 13.680/2018, em seu Art. 2º. A Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, passa a vigorar acrescida do Art. 10-A.

O 'Selo Queijo Artesanal' foi criado com base na Lei nº 13.860/2019, pelo Decreto nº 11.099/2022, que dispõe sobre a elaboração e a comercialização e regulamentação de queijos artesanais e queijarias produtoras desses produtos artesanais.

Mapa e a emissão dos Selos

De acordo com a coordenadora de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal do Ministério da Agricultura e Pecuária, Ingrid Lima, os Selos são implementados em parceria do Mapa com os órgãos de agricultura e pecuária dos estados, municípios e do Distrito Federal. Outros parceiros, como o SEBRAE, SENAR e CNA, atuam na difusão da informação sobre os Selos e formação dos técnicos que irão orientar os produtores e órgãos emissores das certificações.

'A criação de grupos gestores locais, envolvendo vários setores da sociedade, com a finalidade de debater o tema e facilitar a comunicação entre os órgãos concessionários e a sociedade, é importante para o amadurecimento da política', comenta a coordenadora.

Os Selos de identificação artesanal são concedidos apenas a produtos artesanais que já passaram pela avaliação higiênico-sanitária, ou seja, produtos que já possuem registro sanitário em qualquer esfera (SIM, SIE, SIF), independentemente da equivalência dos serviços de inspeção no SISBI.



'É importante ressaltar que os Selos são concedidos aos produtos artesanais, não aos estabelecimentos que os produzem, assim, não há selos de identificação artesanal concedido à queijarias. Uma queijaria poderá ter vários produtos com selo, cada um com sua numeração única, que devem passar por um processo individual de avaliação, produto a produto'. Afirma Ingrid.

Para obter o Selo para os seus produtos artesanais, o produtor deve procurar o órgão de agricultura e pecuária do seu município, ou do Estado, e apresentar o Memorial Descritivo do produto, apresentando as informações e a documentação constante na Portaria MAPA nº 531/2022.

As dúvidas podem ser remetidas ao e-mail: artesanal.cgpa@agro.gov.br.

O Memorial Descritivo do Produto é o documento no qual o produtor apresenta informações referentes à artesanidade do processo de elaboração, bem como, informações que comprovam o vínculo do produto com a tradição, regionalismo ou cultura gastronômica.

Na portaria nº 531/2022 há mais detalhes sobre o que deve constar no memorial descritivo.

Ingrid aponta que os Selos ARTE e Queijo Artesanal são um logotipo numerado, com número único por produto, apresentado impresso ou adesivado no rótulo dos produtos autorizados. Eles são de fácil identificação visual pelos consumidores e agregam valor aos produtos, uma vez que certificam a elaboração utilizando métodos artesanais.

'Além da agregação de valor, os Selos ainda podem possibilitar a comercialização intermunicipal e interestadual destes produtos alimentícios artesanais, com relevância tradicional, cultural, regional, vinculação ou valorização territorial, o que amplia a possibilidade de negócios do produtor', finaliza Ingrid Lima.

A entrega dos Selos

O ato oficial de entrega dos Selos ocorreu no dia 19 de janeiro de 2023, em eventos simultâneos nos dois estados, sendo organizado pela Associação Mineira de Municípios (AMM) e pela Federação das Associações de Municípios do Rio Grande do Sul (Famurs).

Em Porte Alegre, na sede da Famurs, participaram da solenidade autoridades do governo estadual, parlamentares, laticínios, queijarias e autoridades do setor. A APIL esteve representada pelo assessor executivo Osmar Redin.

Créditos: Gustavo Fernandes e Janis Moraes



Laticínios Pipo, de Nova Roma do Sul recebeu o Selo Queijo Artesanal para Queijo Maturado por 30 dias e o Queijo Maturado por 90 dias



Queijaria Valbrenta, de Bento Gonçalves recebeu o Selo ARTE para o Queijo Fior e Selo Queijo Artesanal para o Queijo Colonial

Dois associados APIL receberam os certificados:

Queijaria Valbrenta, de Bento Gonçalves: Selo ARTE para o Queijo Fior e Selo Queijo Artesanal para o Queijo Colonial

Laticínios Pipo, de Nova Roma do Sul: Selo Queijo Artesanal para Queijo Maturado por 30 dias e o Queijo Maturado por 90 dias

'Alegria imensa para a APIL ver mais associados se destacando, recebendo estes importantes Selos, que vão valorizar ainda mais suas produções, ampliando as oportunidades de comercialização de seus produtos em todo Brasil.

Os parabenizamos pelo belíssimo trabalho desempenhado e desejamos sucesso.' Afirma o presidente da APIL, Humberto Brustolin.

Celebrando as conquistas

Créditos: Gustavo Fernandes e Janis Morais



A Queijaria Valbrenta é uma das pioneiras no processo de produção de queijo artesanal. “Foi uma grande conquista, especialmente por sermos uns dos primeiros do Brasil, e uma satisfação receber o certificado com outras queijarias do RS, sendo todas da nossa região. Posso dizer que tivemos o fechamento de um ciclo, já que essa luta teve início há 20 anos atrás, quando nos inserimos na arte de produzir queijos diferentes, época em que não se produzia nada além de muçarela, lanche e parmesão, e não existia esse conceito de queijo artesanal, feito à mão.

Criamos o que viemos e aprendemos na Itália, que inclusive deu nome à nossa empresa, Valbrenta, Vale do Rio Brenta, Itália, de onde vieram nossos avós.

Outras queijarias acabaram se entusiasmando com a ideia e aderindo a essa linha de produtos também, algumas até nos pedindo auxílio, mas temos orgulho em dizer que somos pioneiros na arte de produzir queijo artesanal diferenciado. Essa premiação veio a coroar o Queijo Fior, produto que idealizamos para homenagear minha mãe, que fazia o queijo colonial, a minha nona que ensinou minha mãe, tem toda uma história por traz deste queijo, e isso representa muito para mim e minha família.

O Queijo Fior ainda não está no mercado, mas em breve chegará e inclusive com o Selo. Escolhemos o nome Fior, pois na Itália quer dizer “o que existe de melhor”, e também uma homenagem a minha mãe, dona Fiorentina.

Dedico essa conquista a ela, e a todas as mulheres heroínas que faziam esse queijo colonial, que transformavam o leite nesse produto maravilho que é o queijo. Sou apaixonada por queijo colonial, artesanal, e estamos muito felizes com a conquista. Agradeço todo o apoio da APIL, que tem nos dado um grande suporte para crescermos.” Aponta Libânia Guerra Mocelini, sócia-proprietária da Queijaria Valbrenta.

Créditos: Gustavo Fernandes e Janis Morais



Para o Laticínios Pipo, de Nova Roma do Sul, o Selo foi um grande passo, já que até então podiam comercializar seus produtos apenas no Rio Grande do Sul. 'Um certificado de extrema importância para nós, pois teremos alcance a nível nacional. Isso faz com que os nossos produtos e a nossa marca "Laticínios Pipo" sejam reconhecidos em todo o país.

Tivemos uma surpresa e felicidade imensa termos dois produtos

certificados, o Queijo Maturado por 30 dias e o Queijo Maturado por 90 dias, que inclusive lançamos estes produtos na última semana de dezembro, e o que nos deixa realizados é que depois de muito trabalho para desenvolver os produtos, em menos de um mês, conseguimos o Selo. Aproveito a oportunidade para agradecer ao Gustavo Martins Erhardt, do Serviço de Inspeção Municipal de Nova Roma do Sul, que se empenhou bastante para que essa conquista fosse possível.

Ele não mediu esforços para auxiliar e esclarecer dúvidas, ao Jorge Appio, da agência Spray Comunica, que encarou este desafio conosco e elaborou os rótulos já com o Selo em tempo recorde, toda equipe da empresa Laticínios Pipo, os sócios Jorge Comin Filho e Fernanda Manara, e aos colaboradores, que se empenham diariamente para que a empresa tenha êxito.' Declara Natal Comin, sócio-proprietário do Laticínios Pipo.



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

21 Anos

Contribuindo para o
desenvolvimento
dos seus Associados
e do nosso Estado.

apilrs.com.br  [@apilrs](https://www.facebook.com/apilrs)



Alterações no índice de crioscopia do leite – podemos prevenir?

A análise do índice de crioscopia ou ponto de congelamento do leite foi criado com o objetivo de identificar fraudes no leite através da adição de água. No entanto, existem vários fatores conhecidos que podem alterar o índice de crioscopia do leite sem que tenha sido feita a adição intencional de água.

Aliás, importante salientar, que a imensa maioria dos casos de alteração no índice de crioscopia do leite acontecem por fatores inerentes à vaca. Como a grande maioria dos fatores que desencadeiam essa alteração são conhecidos, se torna fundamental pensarmos em prevenir o problema do que querer resolver quando já aconteceu, isso porque, muitas vezes demora alguns dias para que a análise do leite volte ao normal.

Os fatores desencadeadores da alteração no índice de crioscopia podem ter origem na nutrição, tempo de lactação, manejo e no ambiente onde as vacas estão.

Ao identificar essas situações, é possível montar um plano de ação/trabalho com objetivo de evitar a ocorrência deste problema.

Para avaliar a nutrição de um rebanho podemos utilizar os componentes do leite, onde, informações do percentual de proteína, gordura e lactose do leite podem nos indicar desbalanços nutricionais que afetam de forma negativa a produção, reprodução e a qualidade do leite.

No caso das alterações no índice de crioscopia, a lactose é um bom indicador de rebanhos que apresentam risco para alteração nesta análise. Percentuais de lactose inferiores à 4,5% aumentam o risco de condenações de leite, sendo assim, toda vez que um rebanho tiver esse resultado é necessário fazer uma avaliação nutricional para identificar a necessidade de ajustes para dar condições das vacas produzirem um leite com um percentual mais alto que 4,5%.

Fonte: Arquivo Pessoal



Ricardo Xavier da Rocha
Gerente Técnico de
Ruminantes Adisseo





O tempo de lactação (DEL – dias em lactação) pode influenciar o índice de crioscopia de duas formas:

1- vacas que atrasaram a reprodução apresentam no final da lactação um percentual de lactose mais baixo, o que influencia nesta análise do leite.

2- vacas no início de lactação apresentam exigência nutricional mais elevada que quando não atendida também pode alterar o ponto de congelamento do leite.

O manejo de água nas fazendas faz parte das estratégias de prevenção de alterações do índice de crioscopia, onde, em sistema de produção semi-intensivo, especialmente durante as épocas mais quentes do ano, se as vacas tiverem acesso ao cocho de água somente na sala de espera de ordenha (sem acesso à água nos piquetes, pós ordenha e áreas de sombreamento) aumenta o risco de alterações no leite.

Além disso, a falta de consumo de água (restrição hídrica) também é um fator de risco.

Esta restrição pode estar associada ao dimensionamento e localização dos cochos de água, do acesso a estes cochos e também a temperatura da água.

Por último, um destaque ao impacto do estresse térmico na qualidade do leite. Muitas vezes esta condição é colocada como causa primária do problema, no entanto, na grande maioria das vezes é somente a última gota d'água para transbordar o copo, ou seja, os fatores citados acima não estão ajustados e quando os rebanhos são expostos aos desafios do calor resulta em uma condenação de leite.

Claro, que as ações que promovam conforto (água, ventilação, sombra) fazem parte deste plano de ação/trabalho de prevenção de problemas e melhoria nos resultados produtivos da fazenda.

O dimensionamento da sala de espera e também o tempo de permanência nesta também podem influenciar na qualidade do leite.

Sendo assim, evitar/prevenir as alterações no índice de crioscopia do leite depende do ajuste de alguns fatores dentro da fazenda e não unicamente de um fator. Identificar os fatores citados anteriormente e ajustá-los auxilia na manutenção de um leite estável em relação a este teste.

Tão importante quanto saber o que fazer, saber como fazer é simplesmente fazer.

A importância do Produtor Rural se preocupar com o Imposto de renda



A FARM – Gestão no Agronegócio é uma empresa que atua com serviços de tecnologia e suporte na gestão de propriedade rural, no mercado desde 2020, conta uma equipe especializada e que vem se destacando pela seriedade e eficiência nos serviços prestados. Por resultado desse desempenho, a empresa firmou parceria com a cooperativa de crédito SICREDI Região da Produção, o que garante hoje uma ampla rede de apoio e suporte para os seus associados produtores que buscam uma gestão financeira e tributária mais eficiente.

Com uma carteira de clientes que ultrapassou os R\$100 milhões de faturamento em 2022, a FARM vem se consolidando como uma referência em gestão no agronegócio, especialmente no que diz respeito à declaração de imposto de renda para produtores rurais. Através de uma abordagem inovadora e diferenciada, a empresa oferece um serviço completo e atualizado, que busca sempre o melhor desempenho tributário para cada um de seus clientes.

A FARM irá explicar um pouco mais sobre a importância da declaração de imposto de renda para produtores rurais e como a empresa pode ajudar nesse processo.

P: Quando o produtor rural fica obrigado a declarar imposto de renda?

R: Segundo a Receita Federal, o produtor rural fica obrigado a declarar imposto de renda caso tenha tido uma renda bruta anual superior a R\$142.798,50. Vale lembrar que essa renda bruta inclui não apenas as receitas provenientes da atividade rural, mas também as receitas provenientes de outras fontes, como aluguéis e investimentos.

Além disso, mesmo que a renda bruta seja inferior a esse valor, o produtor rural deve declarar imposto de renda caso tenha tido rendimentos isentos, não tributáveis ou tributáveis exclusivamente na fonte, acima de R\$40.000,00 no ano-calendário 2022.

P: Como produtores rurais podem se preparar para a declaração do imposto de renda?

R: A declaração de imposto de renda é um processo que exige organização e conhecimento específico. Para se preparar, é importante manter todos os documentos referentes à atividade rural em ordem, como notas fiscais, recibos, contratos, entre outros. Além disso, é fundamental contar com o apoio de profissionais especializados em gestão tributária.

P: Qual é o papel da FARM na declaração de imposto de renda dos produtores rurais?

R: A FARM é uma empresa especializada em gestão no agronegócio e oferece serviços de planejamento financeiro e tributário para agricultores. Com relação à declaração de imposto de renda, a FARM conta com um aplicativo que automatiza a gestão das receitas e despesas dos produtores rurais, permitindo uma organização eficiente e segura dos dados. Além disso, a empresa oferece uma

assessoria que acompanha durante todo o ano a situação do imposto de renda a pagar, o que permite uma atuação em tempo hábil buscando o melhor desempenho tributário.

P: Como a FARM difere de um tradicional escritório de contabilidade com relação à declaração de imposto de renda pra quem exerce a atividade agropecuária?

R: A FARM tem uma abordagem diferenciada em relação aos tradicionais escritórios de contabilidade do mercado, que geralmente tratam do assunto apenas no período em que deve acontecer a declaração, que normalmente ocorre nos meses de março e abril do ano seguinte.

A FARM trabalha com atualização em tempo real através de um simulador de imposto de renda, o que permite uma análise constante da situação e a tomada de decisões em tempo hábil, buscando sempre o melhor desempenho tributário.

P: Por que é importante contar com a assessoria da FARM na declaração de imposto de renda

R: A declaração de imposto de renda é um processo complexo e que exige um conhecimento específico sobre a atividade rural.

Além disso, a legislação tributária é bastante extensa e pode gerar dúvidas e inseguranças aos produtores rurais. Contar com a assessoria da FARM permite uma gestão mais eficiente e segura dos dados, além de uma atuação mais proativa em relação aos aspectos tributários, buscando sempre a melhor performance financeira e fiscal.



**PLANEJAMENTO
FINANCEIRO
E TRIBUTÁRIO PARA
PRODUTORES RURAIS**



SOMOS PARCEIROS



**PROCURE SUA
ACÉNCIA E ADQUIRA
NOSSOS SERVIÇOS**



"Renovamos nosso contrato pelo fato de não ser apenas um escritório e sim, por que os serviços que a FARM nos oferece fazem a diferença no nosso dia a dia, um serviço completo, tudo através do mesmo aplicativo que pode ser acessado via celular ou computador, temos o planejamento financeiro, emitimos nota fiscal em poucos minutos e a nossa declaração de imposto de renda já está sendo acompanhada diariamente antes mesmo do ano acabar. Através desses serviços podemos planejar o futuro da nossa propriedade e ter maior clareza dos resultados".

Vanessa Bringham
Produtora de Leite - Cliente FARM desde 2020



**SOFTWARE DE GESTÃO E
ASSESSORIA PROFISSIONAL**

SIMULADOR DE IMPOSTO DE RENDA
em tempo real

- Consultoria de IR
- Demonstrativo de resultado para fins de IR conforme legislação
- Declaração de Imposto de Renda
- Contas a pagar
- Análise detalhada de receitas e despesas
- Aplicativo para emissão de NF Eletrônica do produtor rural

 **54 3465 1020**

Rua Borges de Medeiros, 228 - Centro - Nonoai/RS



FARM - Gestão no Agronegócio 

farmgestao 

www.farmgestao.com.br 

HÁ 40 ANOS



**IMPRIMINDO
SUAS IDEIAS**



**DOBRANDO
SEUS LUCROS**



**CORTANDO
SEUS PROBLEMAS**

PARQUE GRÁFICO COM MAIS DE 5.000 M² - AMPLO ESTACIONAMENTO

(51) **3212.6011 - 99678.1515 - 98056.9097**

RUA VOLUNTÁRIOS DA PÁTRIA, 1260 - CEP 90230-010 - CENTRO - PORTO ALEGRE/RS



**COMUNICAÇÃO
IMPRESSA**

facebook.com/coimpressa



APIL Em Foco, um espaço criado para apresentar o trabalho promovido pela diretoria da entidade, visando representar e defender os direitos de seus associados.



Governo do RS propõe reunião sobre o setor de proteína animal e suas demandas e APIL integra lideranças que participam do encontro

No dia 19 de janeiro de 2023, aconteceu uma importante reunião em Porto Alegre, proposta pelo Governo do RS, para tratar sobre o setor de proteína animal e suas demandas.

O encontro foi coordenado pelo governador em exercício, Gabriel Souza, tendo o suporte dos secretários de estado, Ernani Polo – Desenvolvimento Econômico, Ronaldo Santini – Desenvolvimento Rural, Giovani Feltes – Agricultura, Marjorie Kauffmann – Meio Ambiente e Infraestrutura, Artur Lemos Júnior – Secretário-chefe da Casa Civil, e contou com a participação do Deputado Estadual Elton Weber.

Diversas lideranças ligadas ao setor participaram do encontro. A APIL esteve representada pelo presidente Humberto Brustolin, o diretor de relações institucionais Wladimir Dall’Bosco, e o assessor executivo Osmar Redin.

As instituições presentes defenderam as posições do setor da proteína animal, no que tange aves, bovinos, suínos, ovos e leite. APIL defendeu modificações no Fator de Ajuste de Fruição (FAF) e a criação de programas de Estado para os lácteos, principalmente o aumento da produção, com linhas de créditos com juros equalizados pelo Governo para produção de leite.

Cada setor também pode apresentar suas demandas, oportunidade em que abordaram, principalmente, sobre a linha tributária.

“Um rico debate que nos mostrou a forma que o estado pretende trabalhar pelo setor da proteína animal, abrindo oportunidade para que pudéssemos levar nossas demandas também. Estamos na expectativa de que os pedidos sejam atendidos para que tenhamos força de seguir produzindo e crescendo no setor.” Apontou o presidente da APIL, Humberto Brustolin.



Fonte: Divulgação

APIL participa do Fórum Permanente de Combate à Estiagem do Rio Grande do Sul

Ocorreu no dia 11 de janeiro de 2023, a primeira reunião de 2023, do Fórum Permanente de Combate à Estiagem do Rio Grande do Sul, convocada pela Casa Civil do Estado.

O encontro aconteceu no auditório da PGE, no prédio do DAER em Porto Alegre, e reuniu secretários estaduais, deputados, autoridades e lideranças das instituições ligadas ao agronegócio. O assessor executivo da APIL, Osmar Redin, esteve representando a entidade.

A reunião teve por objetivo discutir ações imediatas referente a estiagem do RS, sendo debatidas propostas que amenizem os efeitos econômicos e sociais desencadeados pela falta de chuva.

A APIL defendeu a preocupação com a cadeia leiteira, que apresenta queda de produção e qualidade, inclusive com alguns casos de crioscopia baixo. A entidade solicitou ao Governo que encaminhe os programas em andamento com maior agilidade possível, para poder liberar créditos aos produtores, para que possam manter seus animais saudáveis e a produção leiteira rentável.

Sobre o Fórum Permanente de Combate à Estiagem, ele foi criado pelo governo através do Decreto 56.390, de 21 fevereiro de 2022, para que todos estejam atentos e discutindo os problemas climáticos que são recorrentes no RS, pois se observado os últimos 10 anos teremos pelo menos sete com déficit hídrico, e três anos seguidos com severas secas.

Ficou acordado entre os presentes, que o Governo do RS atualizará o plano de enfrentamento à estiagem.



Fonte: Divulgação

Saiu na Mídia

Foi notícia no Jornal do Comércio de Porto Alegre, edição impressa na sexta-feira, 06 de janeiro de 2023, uma reportagem sobre o início da produção de soro de leite no Rio Grande do Sul, destacando a assinatura do decreto que amplia o crédito presumido para estabelecimentos que produzem leite e soro do leite, sendo um incentivo do Governo do Estado ao setor.

O presidente da APIL, Humberto Brustolin, contribuiu com a pauta em questão, de editoria economia da repórter Bárbara Lima.



Saiu na Mídia

O Presidente da APIL, Humberto Brustolin, concedeu entrevista para o programa Destaque Brasil, que foi ao ar no dia 19 de fevereiro, na Ulbra TV no Rio Grande do Sul e na Band TV SC para Santa Catarina. Brustolin falou sobre a gestão 2022/2023 como presidente da APIL, as novidades do setor de laticínios e a participação em futuras feiras que acontecem no Estado.



Fonte: Destaque Brasil

Diretoria APIL prestigia associado

O presidente Humberto Brustolin e a Coordenadora de Marketing da Associação, Gabriela Mattes Brustolin, realizaram visita à associada APIL, Estrelat.

O encontro ocorreu no dia 24 de janeiro de 2023, na cidade de Estrela/RS, e teve por objetivo prestigiar a associada, colocando a entidade à disposição da empresa.



Fonte: Divulgação

Conselho Editorial da Revista APIL é criado e conta com especialistas no setor

A APIL iniciou 2023 com uma nova proposta de trabalho para a Revista Leite & Queijos.

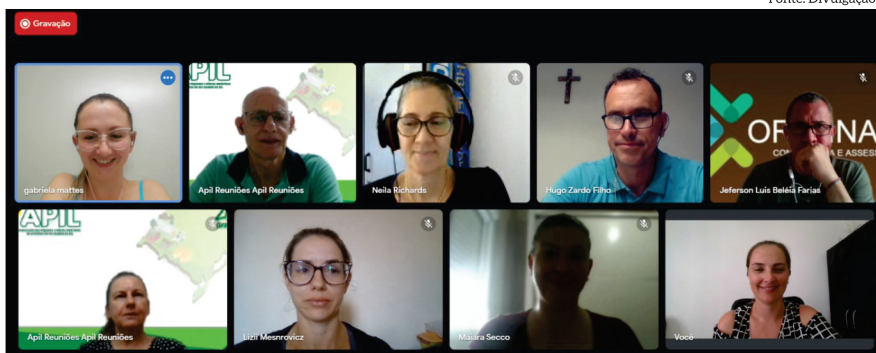
Objetivando evoluir cada vez mais, trazendo conteúdos de qualidade, prezando sempre pela organização e estruturação das editoriais, foi criado o Conselho Editorial da Revista APIL.

Um grupo formado por especialistas no setor, que vão discutir e sugerir temas de relevância para o segmento.

No dia 23 de janeiro de 2023, o Conselho Editorial da Revista APIL esteve reunido para traçar o plano de trabalho do ano e discutir as pautas para a 1ª edição de 2023, que circula em março.

‘Um novo projeto da atual diretoria, que visa aprimorar cada vez mais essa rica fonte de informação que é a Revista Leite & Queijos. Este meio de comunicação projetado pela APIL tem por objetivo trazer conteúdos de relevância para indústria e produtores, abrindo oportunidade para parceiros que podem apresentar seus produtos e serviços. E contar com um Conselho Editorial é agregar ideias e evoluir cada dia mais em conteúdo. Desejo sucesso a equipe de trabalho’. Aponta o presidente da APIL, Humberto Brustolin.

Fonte: Divulgação

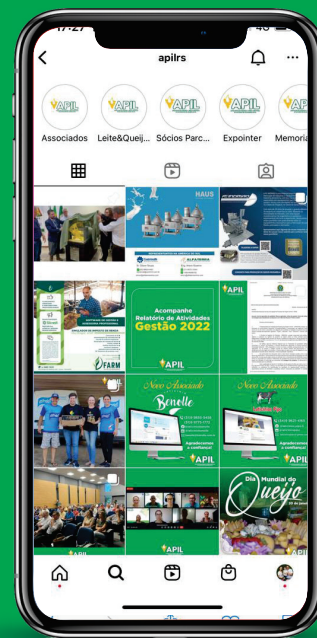


Compõe o Conselho Editorial da Revista APIL:

- ✦ Gabriela Mattes Brustolin – Publicitária e Coordenadora de Marketing da APIL
- ✦ Osmar Redin – Administrador Rural, Advogado, Pós-graduado em Cooperativismo, Administração Rural, Produção e Gestão Agropecuária, MBA em Gestão de Pessoas em Organizações Cooperativas, e, Assessor Executivo da APIL
- ✦ Maria Regina Fachinetto Rodrigues - Secretária Executiva da APIL
- ✦ Neila Richards – Professora da UFSM e Líder do Grupo de Pesquisa Tecnologia de Lácteos Especiais do CNPq
- ✦ Hugo Zardo – Médico Veterinário, Especialista em Bovinos de Leite, MBA em Gestão Empresarial e Coordenador do Conselho Técnico APIL
- ✦ José Renato Coimbra – 1º presidente da APIL
- ✦ Jeferson Farias - Oríginar Consultoria e Assessoria
- ✦ Maiara Cristina Secco - Mestra em Engenharia de Alimentos e Membro do Conselho Técnico da APIL
- ✦ Liziani Mesnerovicz – Designer gráfica e responsável pela comunicação da APIL



Siga nosso
Instagram
@apilrs



**Acesse também
nosso site :**



Novos Associados APIL




LATICÍNIOS PIPO

O Laticínios Pipo produz queijos: colonial, colonial maturado por 30 dias, colonial maturado por 90 dias, colonial com orégano, colonial com pimenta, colonial com salame, colonial com tomate seco, de coalho, coalho com orégano, colonial ao vinho, e ricota fresca. A empresa tem sua sede na cidade de Nova Roma do Sul (RS)

Para mais informações acesse:

☎ (54) 9 9621-4165
 🌐 madelprint.com.br
 📷 @laticiniospipio
 📺 @laticinios.pipo.5
 ✉ laticiniospipio@yahoo.com.br




A Fábrica de Laticínio Benolle produz queijos, iogurtes, bebidas lácteas, doce de leite e sobremesa láctea. Marcas utilizadas: queijos - Mazolla, Portefio, Pimentinha, Ervas Finas / Iogurtes e Bebidas Lácteas – YO / Doce de leite - Del Plata / Sobremesa Láctea - Ambrosia. A empresa tem sua sede na cidade de Glorinha (RS).

Para mais informações acesse:

☎ (51) 9 9855-5458 e (51) 9 9775-1772
 🌐 madelprint.com.br
 📷 @laticiniosbenolle
 📺 @laticiniobenolle
 ✉ benolle@benolle.com.br



Unidos seremos fortes
 individualmente seremos
 apenas mais um.

DESTAQUE ASSOCIADOS APIL

Associada Kiformaggio promove evento em comemoração aos 30 anos, data celebrada em 1º de abril de 2022

A festividade reuniu equipes de trabalho, familiares e convidados, no dia 14 de janeiro de 2023, na cidade de Nonoai, sede da fábrica.

O vice-presidente da APIL, Daniel Cichelero e a esposa Denise Cichelero, prestigiaram o evento.

"Comemoramos o aniversário alguns meses após a data, devido a contratempos do último ano, mas resolvemos que seria celebrado para valorizar todos que fazem parte dessa história, que é construída dia a dia. Que tenhamos, cada vez mais motivos para festejar. Obrigado a todos que estão conosco dando o seu melhor, apoiando e incentivando." Destacou o Diretor da Kiformaggio, Matheus Brustolin.

Fonte: Arquivo Pessoal



*Sabor
que
Conquista*



DESTAQUE ASSOCIADOS APIL

AJAGRO, sócia-parceira da APIL, participa de projeto de pecuária leiteira regenerativa

A AJAGRO - Consultoria em Pecuária Leiteira, sócia-parceira da APIL, está integrando um importante projeto de pecuária leiteira regenerativa, que é pioneiro e visa combater mudanças climáticas.

A assessoria está sendo realizada para a empresa Danone, em Minas Gerais, sendo denominado 'Projeto Flora', também chamado de IPF - Integração Pecuária Floresta.

A iniciativa propõe aos produtores de leite uma integração entre pasto e floresta, que ajuda a reter carbono no solo com o novo plantio de diversas espécies arbóreas e consequentemente aumenta também o bem-estar do animal e melhora ainda mais a qualidade do leite, matéria-prima essencial para a fabricação de alimentos.

No dia 11 de janeiro de 2023 o Engenheiro Agrícola e Diretor da Ajagro, Andrew Jones, participou do dia de implantação do Sistema Silvopastoril (SSP), nos piquetes de Mombaça, sistema este que é a combinação intencional de árvores, pastagem e gado numa mesma área ao mesmo tempo e manejados de forma integrada, com o objetivo de incrementar a produtividade por unidade de área.

Parabéns Ajagro por trabalhar focada na eficiência de suas ações e na sustentabilidade do planeta.

Fonte: Divulgação



RELATÓRIO DAS ATIVIDADES APIL

Exercício 2022

A Associação das Pequenas e Médias Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul – APIL, atua em prol dos interesses e direitos de seus associados, facilitando suas participações no mercado, promovendo mais oportunidades e crescimento para todos.

Acompanhe o trabalho promovida pela entidade no ano de 2022, através de seu relatório anual de ações:



Nova diretoria da APIL foi eleita em março de 2022



Parceria com o MilkPoint, com inserção do logo da APIL como apoiador em alguns eventos



Parceria com o Site eDeiry News Partners, da Argentina, para troca de informações e divulgações recíprocas de notícias da cadeia láctea mundial



Várias reuniões sobre o Projeto Cultural APIL e alinhamento de ações para captação de recursos financeiro para o Projeto do Memorial do Queijo, via LIC



Várias Reuniões presenciais e virtuais na FAMURS, sobre os efeitos da estiagem na produção de leite e do agronegócio, com documentos encaminhados às autoridades, também assinados pela APIL: 10.01.22 (presencial), 15.02.22 (presencial) e 29.03.22 (on-line)



Reuniões do FUNDOLEITE: em 13.01.22, 23.09.22 e 22.11.22, todas on-line, sobre reformulação do Fundo e projetos de Assistência Técnica



Participação em todas as reuniões do CONSELEITE realizadas em: 18.01.22, na FARSUL, 25.01.22 (on-line), 24.02.22 (on-line), 22.03.22 (on-line), 26.04.22 (on-line), 24.05.22 (on-line), 21.06.22 (on-line), 17.07.22 (on-line), 23.08.22 (on-line), 27.09.22 (on-line), 25.10.22 (on-line), 22.11.22, na FARSUL (híbrida) e 16.12.22 (on-line), para apreciação e divulgação do Preço de Referência



Reunião Mensal de Diretoria realizadas em: 27.01.22, 06.04.22, 04.05.22, 01.06.22, 06.07.22, 03.08.22, 19.09.22, 06.10.22, 31.10.22, 07.11.22 e 06.12.22, para tratar de assuntos estratégicos e operacionais da Associação



Reunião na ALRGS, no dia 10.03.22, sobre a competitividade do leite gaúcho, com a presença dos deputados da Frente Parlamentar da Agricultura



Reuniões do Conselho Técnico APIL: 27.01.22 (on-line), 19.04.22; (on-line), 01.07.22 (on-line), 01.09.22, na sede da Associação (presencial), 13.10.22, com palestra do Jaime Dietrich – GlobalFood, sobre Impactos econômicos do nível de CCS na produção de Queijos e Novas Tecnologias de Monitoramento e Controle (on-line), e 26.11.22, no eSuite Resort, em Itá/SC



Participação, de forma on-line, 15º Fórum ASGAV/SIPS, sobre a competitividade da proteína animal gaúcha no mercado internacional, em 15.03.22, com pronunciamento da APIL



Participação nas reuniões da Aliança Láctea Sul Brasileira realizada em: 16.03.22 (on-line), 20.05.22, no PEAB (presencial), 06.10.22 (on-line), e 02.12.22, em Florianópolis/SC (híbrida)



Assembleia Geral Extraordinária para alteração do Estatuto, no dia 17.03.22, na Casa da APIL, para adequação ao momento



Assembleia Geral Ordinária para eleição da nova gestão da Associação, na Casa da APIL, em 17.03.22



Posse solene da nova gestão da Associação, com recepção dos convidados da Associação, na Casa da APIL, no dia 17.03.22, com Coquetel de Tábuas de Queijos



RELATÓRIO DAS ATIVIDADES APIL

Exercício 2022



Reunião presencial dos associados: eleição e posse da nova gestão, em 17.03.22, na Casa da APIL, reunião dos Associados, em 27.04.22, por ocasião da Envase Brasil, em Bento Gonçalves, no dia 02.09.22, por ocasião da EXPOINTER, na Sede da APIL, e no dia 26.11.22, por ocasião da Festa de Final de Ano, em Itá/SC



Participação de forma on-line sobre a apresentação da metodologia de cálculo do Conceleite/PR, no dia 18.03.22



Entrevista para a TV Assembleia, no dia 18.03.22, no Programa Agro RS em Foco, sobre a situação da cadeia láctea



Reuniões semanais dos associados APIL, nas sextas-feiras, para falar sobre o comportamento do mercado lácteo



Entrevista de presidente para o Jornal Correio do Povo e para o Jornal do Comércio, sobre a APIL e o mercado lácteo



Artigo sobre a APIL para a Revista do Queijo



Incentivo aos associados para informarem custo dos produtos lácteos para a UPF fazer o Cálculo do Preço de Referência do Conceleite



Visita presencial aos Associados: Globo Inox, Friolack, Valbrenta, Paladar, DoSul e Stefanello



Participação na 13ª ENVASE BRASIL, com estande e organização do Espaço Queijos e Cia, de 26 a 28 de abril de 2022



Visita dos associados na empresa ZEGLA, em Bento Gonçalves, dia 27.04.22, com almoço de recepção e visita às instalações fabris



APIL marca presença em feiras, eventos e reuniões voltadas ao interesse do setor



Troca da assessoria de comunicação da APIL, a partir de 01.05.22, ficando a cargo da Raquel Falibuski e Liziani Mesnerovicz



Participação da EXPOLEITE/FENASUL, realizada no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS, no período de 18 a 22.05.2022, com abertura da Casa da APIL para os associados. Participação do Presidente na abertura do Evento pela Gadolando



Participação no Fórum Estadual da Febre Aftosa, realizada no Auditório Central do PEAB, no dia 18.05.22, por ocasião da EXPOLEITE



Participação nas reuniões da Câmara Setorial do Leite do RS em: 20.05.22, no PEAB (presencial) e 10.10.22 na SEADR (presencial)



Reunião (on-line) com o FUNDESA, em 10.06.22, para tratar dos valores recolhidos e saldo do Fundo, em face do novo estado sanitário do Rio Grande do Sul



RELATÓRIO DAS ATIVIDADES APIL

Exercício 2022



Reunião na Casa Civil, com Artur Lemos, intermediada pela Deputada Zilá Breintembach, sobre perda da competitividade do setor lácteo gaúcho em função do FAF – Fator de Ajuste de Fruição



Reunião na Casa Civil, com Artur Lemos, intermediada pela Deputada Zilá Breintembach, sobre perda da competitividade do setor lácteo gaúcho em função do FAF – Fator de Ajuste de Fruição



Abertura de uma conta da APIL no Google Meet, para as Reuniões por vídeo conferência da Associação



Participação da Diretoria, na Minas Láctea 2022, realizada no período de 12 a 14 de julho, em Juiz de Fora/MG, visitando associados e prospectando novas parcerias



Reunião, no dia 13.07.22 (on-line) com Secretária da Cultura, Sra. Beatriz Araujo, sobre o Projeto Cultural APIL, com prazo de vencimento expirando



Participação no Seminário Internacional do Leite e Queijo, realizado no dia 28.07.22, em Carlos Barbosa



Participação no 6º Concurso Estadual de Queijo da AGL, como apoiador e compondo a Comissão Organizadora, realizado no dia 29.07.22, em Carlos Barbosa



Patrocínio à SEAPDR, do Café de Lançamento Oficial da 43ª EXPOINTER, dia 15.08.22, no Cais Embarcadero, em Porto Alegre, no valor de R\$1.800,00



Participação do Lançamento da Campanha de Consumo de Lácteos pelo MAPA, EMBRAPA Clima Temperado e SINDILAT, “Fazenda Doce de Leite”, no Auditório da Superintendência do MAPA/RS, no dia 23.08.22



Participação, com abertura da Casa da APIL, da 43ª EXPOINTER, no período de 28 de agosto a 04 de setembro, no Parque de Exposições Assis Brasil, em Esteio/RS



Projeto Memorial do Queijo Gaúcho está sendo desenvolvido pela entidade, e em 2022 teve lançamento da Pedra Fundamental



Lançamento da Pedra Fundamental do Memorial do Queijo Gaúcho, no dia 01.09.22, por ocasião da 43ª EXPOINTER, oportunidade em que foi apresentado a maquete do Memorial e recepção dos convidados com tábuas de Queijos



Estande de Associados visitados pela Diretoria durante a EXPOINTER: Cichelero, Nova Alemanha, Dah Rê, Ferrari Alimentos e Ordemax



Reunião com SEMA e FEPAM, no dia 13.09.22, na Secretaria do Meio Ambiente, sobre emissão de partículas pelas caldeiras



Recepção de autoridades durante a EXPOINTER: Deputados Alceu Moreira, Elton Weber, Ernani Polo, Zilá Breintembach, Prefeito Leonardo Pascoal, Secretário Adjunto da SEAPDR Rodrigo Rizo, Presidente da OAB/RS Leonardo Lamachia



Reunião com a Comissão do Leite da FETAG, no dia 22.09.22, no Auditório da FETAG, com a presença da APIL, SINDILAT e OCERGS

RELATÓRIO DAS ATIVIDADES APIL

Exercício 2022



Reunião com os candidatos ao Governo do Estado, no dia 18.10.22, às 9h30 com Eduardo Leite e às 15h00 com Onix Lorenzoni, na FETAG, para apresentação das propostas e defesa dos interesses da Associação



Participação da Assembleia Geral Extraordinária do IGL, para apresentação final do Relatório do liquidante, pondo fim ao Instituto, no dia 21.11.22, na FETAG



Abertura de uma conta da APIL no Google Meet, para as Reuniões por vídeo conferência da Associação



Criação do Espaço dos Sócios Parceiros, por ocasião da Confraternização da APIL de Final de Ano, no dia 26.11.22, em Itá/SC



Apoio e participação no 6º AVISULAT, realizado no período de 28 a 30.11.22, na FIERGRS



Audiência com o Vice-Governador eleito, Gabriel Souza, no dia 01.12.22, no CAFE, para cobrar as propostas de políticas para o leite, buscando a competitividade da atividade leiteira do Rio Grande do Sul



Publicação de três edições da Revista Leite & Queijos, com reformulação da estrutura e da diagramação



Criação do Conselho Editorial da Revista Leite & Queijos, para auxiliar na qualificação da Revista



Esforço para regularização financeira dos associados junto à APIL e busca de novos associados



Novos associados em 2022: ORIGINAR, DO SUL, ESTRELAT, MARLAC, MADEL, CENTRIMILK, REINIGEND, DOREMUS, WORKING CAPITAL, AMV INDUSTRIAL, ELAN BIOTECH e AJAGRO



Diretoria da APIL participou de importantes reuniões com o Governo do Estado e lideranças



Ações junto ao Governo do Estado para ajustes nos Créditos Presumidos nos lácteos



Trabalho junto à Assembleia Legislativa para preservar os interesses dos Associados e da Associação



Produção semanal dos News APIL, para manter os associados informados dos acontecimentos ligados à atividade leiteira



Manutenção das Redes Sociais Facebook e Instagram



Entrega de cestas de produtos dos associados para autoridades que visitaram a Casa da APIL por ocasião da 43ª EXPOINTER



Avaliação da Festa de Final de Anos APIL em plataforma virtual, sem identificação do avaliador



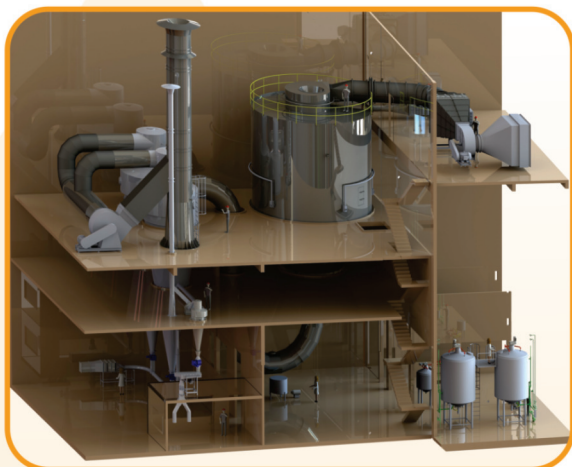
Oficialização dos cargos, não remunerado de: Coordenadora de Marketing (Gabriela Mattes Brustolin) e do Diretor de Relações Institucionais (Wladimir Dall'Bosco)



Sócios - Parceiros



Plantas de Concentração e Secagem



Evaporadores Falling Film e Secadores
Spray Dryer para:

- ♦ Leite
- ♦ Soro
- ♦ Compostos Lácteos
- ♦ Sucos
- ♦ Ovos
- ♦ Maltodextrina
- ♦ Sangue
- ♦ Palatibilizantes
- ♦ Visceras
- ♦ Proteínas Vegetais
- ♦ Entre outros.

Spray Dryer com Atomizador
Centrífugo e Atomizador à Bicos

Equipamentos para Queijaria



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

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