



INFORMATIVO TÉCNICO

Nº 29/2013

PECUÁRIA

Qualidade de leite



AGRICULTURA



PECUÁRIA



FUNDIÁRIO



TRABALHISTA



TRIBUTÁRIO



MEIO AMBIENTE

Segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas saudáveis, bem alimentadas e descansadas.

O leite é um alimento que possui um alto valor nutritivo, constituindo em um alimento complexo que contém água, carboidratos (basicamente lactose), gorduras, proteínas (principalmente caseína), minerais e vitaminas em diferentes estados de dispersão. Considerando a variação da composição do leite, a legislação vigente do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) determina valores mínimos de seus componentes, considerando-se leite normal, o produto que apresenta:

- Teor de gordura mínimo de 3% (três por cento);
- Lactose - mínimo de 4,3 (quatro e três décimos por cento);
- Extrato seco total (Soma dos percentuais de gordura, proteínas, lactose e sais minerais) mínimo de 11,5% (onze e cinco décimos por cento);
- Extrato seco desengordurado (Extrato Seco Total menos o teor de gordura) mínimo de 8,5% (oito e cinco décimos por cento);
- Proteínas – mínimo de 2,9 g/100 ml

Existem vários fatores que afetam a composição do leite tais como: espécie, raça, indivíduo, idade da vaca, estágio da lactação, alimentação, estações do ano, dentre outros. Outros fatores determinam a qualidade do leite, em resumo seria a contaminação química e física justificada por práticas inadequadas de manejo ou produção e contaminação biológica por alta carga microbiana, derivadas do ambiente, do animal ou de equipamentos e utensílios.

Visando melhorar a qualidade de leite produzido no país, o (Mapa) publicou a Instrução Normativa nº 62, alterando a Instrução Normativa nº51/2002, que contém normas de produção e qualidade do leite. Os padrões estão em processo de implantação gradativa desde 2002. Com a atualização, os índices de Contagem Bacteriana Total (CBT) e Contagem de Células Somáticas (CCS) que podiam chegar a 750 mil/ml, passam a ter como limite máximo 600 mil/ml. A edição da norma passa a escalonar os prazos e limites para a redução de CBT e CCS até o ano de 2016, chegando a 100 mil/ml e 400 mil/ml, respectivamente.

Com o objetivo de melhor qualificar o produtor de leite no país buscando logo atingir os padrões da IN nº 62, a CNA/SENAR em parceria com SEBRAE criaram o Programa Leite Legal que capacitará os interessados com orientações técnicas e práticas abordando medidas corretas de manejo, higiene na ordenha, refrigeração adequada, controle e tratamento de mastite, entre outros. No Mato Grosso, a Famato e a Aproveite acompanham a evolução deste Programa em São José dos Quatro Marcos e provavelmente, em breve também em Curvelândia. Aos produtores de outras regiões, ainda não contempladas pelo programa, estes poderão buscar junto ao Sindicato Rural mais próximo, os cursos e treinamentos da Cadeia Produtiva Bovinocultura de Leite, executadas pelo Senar MT.

Rafael Linhares

Analista de Pecuária

rafael@famato.org.br

(65) 3928-4467

FAMATO| Núcleo Técnico e Sindical

VERSÃO EM PDF



