

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 642 - Ano 61 - Junho 2019

MELHORE A QUALIDADE DO
SEU LEITE COM A ADEQUAÇÃO
NAS NORMAS IN77 E IN76!

Veja as dicas para que
o seu leite seja cada vez
mais valorizado.

PÁG
19

PÁG
04

Investimentos na Usina melhoram os
processos produtivos da cooperativa.

PÁG
08

Processo de certificação UTZ, mais um passo
para retornos positivos para os cooperados.

ÍNDICE

03 EDITORIAL

04 INVESTIMENTOS

04 Investimentos realizados na usina CooperRita.

07 VISITA USINA

07 CooperRita de portas abertas

08 CAPACITAÇÃO

08 Certificação internacional UTZ dos cafés CooperRita já é realidade

10 UNIÃO CAFEÍCULTURA

10 Cooperativas se unem em encontro de calibragem na degustação de cafés especiais

11 NOSSOS CAFÉS

12 PALESTRAS E PARCERIAS

15 OPORTUNIDADE

15 Venda de sêmen

16 NOVO COOPERADO

16 Sr. João Donizete

17 TECNOLOGIA NO CAMPO

17 Demonstração Automotriz

18 FIQUE DE OLHO

19 QUALIDADE DO LEITE

20 Normativa IN77 e IN76

22 RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

EXPEDIENTE

DIRETORIA EXECUTIVA

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Diretor Presidente

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

Diretor de Laticínio

Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

Diretor de Café

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Efetivos

Carlos Alberto Duarte Julidori

César Augusto Ferraz Junqueira

Eduardo Graciano Pereira

Francisco Carlos Vilela

Gilberto Nogueira Cellet

Gustavo Cleto Carneiro

João Leal Fagundes Netto

Ney Carneiro Rennó

Roberto Machado Mendes de Barros

Suplentes

Antônio Carlos Valim Ribeiro

Francisco Isidoro Dias Pereira

José Tadeu Junqueira Cruz

Ricardo Niero de Souza

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Maria Dorotéia Rennó Moreira

Sebastião Cardim de Araújo

Tovar dos Santos Barroso

Suplentes

Décio Coelho Costa

Marcos Carneiro Capistrano

Thyers Adami Júnior

PRODUÇÃO E REDAÇÃO

Jornalista responsável:

Patrícia Rennó - MTB MG 09334 JP

Os artigos assinados são de total responsabilidade de seus autores. Sugestões ou reclamações a respeito de nossa editoração, entrar em contato através do telefone (35) 3473-3525 ou e-mail marketing@cooperrita.com.br.

DIAGRAMAÇÃO

Usina da Criação • Tel.: 35 3421.6595

PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 1200 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Jesiel Chagas

Bruno de Oliveira

O baixo crescimento da economia está afetando significativamente os preços dos nossos produtos (café e leite) de forma negativa. Com a mudança de governo foi gerado um clima de esperança e otimismo que, infelizmente, não tem se verificado no mercado.

Como a economia não vai bem e o nível de desemprego continua alto, a população em geral consome menos produtos e, desta forma, os preços ficam deprimidos e não conseguimos repassar os nossos custos, que têm subido muito.

Com as previsões como de uma safra boa de café em 2019 e uma safra muito alta em 2020, a CooperRita, preocupada com os baixos preços do produto, iniciou um trabalho em conjunto com o a Faemg / CNA, através do nosso amigo Breno Mesquita e do Deputado Olavo Bilac Pinto, para obtermos do Governo Federal uma política de Renda e Sustentação de Preço do café para o produtor.

Após inúmeras viagens e reuniões de convencimento e argumentação com o Governo Federal e a própria classe produtora, podemos dizer que nossos pleitos para a safra deste ano estão bem equacionados, apesar de não ter tido ainda uma decisão final.

Com o início da colheita, nesta última semana, começaram a veicular no mercado notícias, como a baixa qualidade do produto colhido, deficit na granação do café e quebra de safra brasileira, que já trouxe uma reação nos preços em torno de R\$50,00/saca, o que já é uma boa notícia.

Os preços do café bebida dura com 20% de catação saíram de mais ou menos R\$370,00 para R\$420,00, que se não é um preço muito bom, pelo menos é um preço razoável, principalmente por estarmos na colheita quando os preços costumam ser menores.

É sempre prudente que nessas reações de preços mais expressivas (pode até subir mais) possamos fazer algumas vendas no café físico para entrega imediata, como também no café para entrega futura que também subiu, e torcer para que suba mais ainda, porque o nosso objetivo final é que a média dos nossos preços de venda supere o nosso custo de produção, gerando lucro.

No caso do leite, tivemos uma alta expressiva de preço ao produtor nos primeiros 4 meses do ano, mas estamos percebendo uma forte oferta no mercado com preços mais baixos, o que nos traz preocupações para os próximos meses.

PREÇOS MÉDIOS DOS PRODUTOS DE JANEIRO A MAIO 2019

ANO	R\$/Litro	VARIAÇÃO %
2016	1,13140	
2017	1,3329	+ 17,81%
2018	1,1331	- 14,98%
2019	1,4095	+ 24,39%

Sabemos que o negócio do produtor rural é muito instável, por isso precisamos investir mais na eficiência interna das fazendas e ter a esperança de que o Governo Federal aprove as reformas estruturais que o país precisa e que a economia volte a crescer, remunerando mais nossos produtos.

Diretor Presidente CooperRita
Carlos Henrique Moreira Carvalho

INVESTIMENTOS REALIZADOS NA USINA COOPERRITA E NOS SETORES PRODUTIVOS

A CooperRita tem investido em grandes melhorias estruturais e adequado cada vez mais os processos de produção dos seus produtos. No último ano, já foram feitas adequações e iniciadas obras, como uma sala onde abrigará uma nova caldeira.

As ações fazem parte das ações propostas pela nova diretoria, que atualmente tem investido na gestão, reestruturação, assistência técnica e de toda cadeia produtiva que envolve a cooperativa.

Confira algumas das ações que foram e estão sendo realizadas.



Início das obras da nova sala de caldeiras.



Mudança no layout - a maior camara fria foi destinada a maturação do queijo.



Aquisição de 5 prateleiras para maturação de parmesão 5 quilos.



Construção de câmara fria (nº8) e aquisição de prateleiras para armazenagem de creme de leite cru.



Moldadeira de mussarela



Alteração de layout do processo de envase de leite barriga mole.



Aquisição de plataforma para os maturadores de creme



Aquisição de plataformas para abastecimento das iogurteiras.



Visão da ampliação da sala de produção de queijo.



Visão externa da sala de queijos com a construção de divisórias de isopanel.



Substituição das portas das câmaras frias para o armazenamento verticalizado.



Troca do forro e verticalização das prateleiras da câmara fria 7, de expedição de derivados.



Construção de um novo banheiro e vestiário destinados para os setores de ração e café.

COOPERRITA DE PORTAS ABERTAS

O projeto CooperRita de Portas Abertas recebeu, dias 24 e 25 de abril, 60 alunos do 4º ano da Escola Municipal Coronel Joaquim Inácio, de Santa Rita do Sapucaí, que visitaram as dependências da Usina da cooperativa. Os pequenos visitantes estão desenvolvendo na escola o trabalho com o tema “O Ciclo: do Produtor ao consumidor” e durante o passeio participaram de uma palestra, que abordou a importância das Boas Práticas de Fabricação e, em seguida, conheceram todos os processos produtivos do leite e seus derivados.

Para a encarregada da Garantia da Qualidade, Gabriela Silveira dos Santos, ações como essa contribuem para ampliar os conhecimentos e despertar a curiosidade. *“É importante mostrar a essas crianças os princípios do trabalho em conjunto e a importância do cooperativismo, de maneira que esse conhecimento chegue na formação de futuros profissionais e cidadãos da sociedade”*, afirma.



CERTIFICAÇÃO INTERNACIONAL UTZ DOS CAFÉS COOPERRITA JÁ É REALIDADE

Em busca de um diferencial, melhoria no preço, qualidade, organização e rastreabilidade do café do produtor, a CooperRita investiu na certificação do armazém de café da CooperRita. Segundo às normas da UTZ, passou pela avaliação final da auditoria e logo receberá o registro.

Os colaboradores do departamento de Café e do armazém, localizado na área da Usina, fizeram as adequações durante vários meses e contribuíram para esta conquista da cooperativa.

Para que a certificação fosse possível, foram necessárias alterações em todo o sistema: software de gestão, procedimentos internos, recebimento e embarque de cafés, tanto certificados quanto não certificados. Os colaboradores, que atuam no setor de café, fizeram visitas em armazéns certificados para obterem conhecimentos sobre os procedimentos exigidos, normas e de suas especificidades.

Implantações realizadas para a certificação:

- Armazém específico para café certificado;
- Placas informativas;
- Cursos (NR35-NR12);
- Linha de vida;

- Empilhadeira específica para café certificado UTZ;
- Nota fiscal, romaneio, peso, todos esses itens são carimbados com o café certificado UTZ;
- Criação do manual para manejo de café certificado.

Importância para a cooperados

A UTZ traz benefícios que aumentam a sustentabilidade e posição, independente do tamanho da propriedade dos produtores. A certificação melhora a qualidade dos cafés e permite que o cafeicultor produza maiores volumes com menores custos.

A atividade possibilita que os produtores negociem um melhor preço, produzam com mais qualidade e possam melhorar seu padrão de vida. Além disso, o produtor recebe um ágio pela safra e não têm que pagar para fazer parte do programa. Lembrando que, para se certificar é necessário buscar um órgão que avalie a propriedade (IBD).

Avaliação final da UTZ

A auditora da UTZ pelo IBD certificações em Botucatu SP, Andressa Keller, esteve na

CooperRita para fazer a avaliação final da certificação e afirmou que a equipe da cooperativa conseguiu realizar todos os trâmites necessários para a conquista do selo.

“O trabalho dos colaboradores Bruno, a frente da estrutura, do Daniel Luiz Alberto Boari que atua na balança, Daniel Fechio, que é responsável pelo armazém de Big Bag, da Técnica de Segurança Angelina, e todos os outros envolvidos, são profissionais de muito comprometimento”, afirmou.

Segundo Andressa, a UTZ não termina quando o produto sai do portão da fazenda. Cada movimento que os produtos certificados realizam pela cadeia de suprimentos, segue a cadeia de custódia, que é um conjunto de regras projetado para fornecer um alto nível de confiança de que o produto é originado ou relacionado a uma fonte.

Cada etapa da jornada é registrada no Portal Good Inside, o que significa que compradores e vendedores sabem exatamente quanto produto vem das fazendas certificadas pela UTZ. “Isso ajuda a garantir os mais altos níveis de transparência em toda a cadeia de suprimentos, algo de que estamos muito orgulhosos”, frisa Bruno de Oliveira, encarregado do armazém de café CooperRita.

UTZ

A UTZ é um programa de sustentabilidade para café, cacau e chá, que opera em conjunto com as marcas existentes. Os fazendeiros podem melhorar sua produtividade, qualidade dos produtos e eficiência, cuidando das pessoas e do meio ambiente. Isso permite que eles produzam maiores volumes por menores custos, o que melhora o padrão de vida das comunidades agrícolas. Os consumidores podem usufruir de sua marca favorita e, simultaneamente, contribuir para um mundo sustentável.



Bruno de Oliveira - CooperRita e a auditora da UTZ pelo IBD certificações em Botucatu SP, Andressa Keller



COOPERATIVAS SE UNEM EM ENCONTRO DE CALIBRAGEM NA DEGUSTAÇÃO DE CAFÉS ESPECIAIS

As cooperativas que fazem parte da Mantiqueira de Minas, CooperRita, Cocarive e Coopervass, estiveram presentes no dia 21 de maio, na sede da Cocarive, para efetuarem a calibragem na degustação de cafés.

A atividade faz parte dos procedimentos para avaliação dos cafés especiais e busca garantir o alinhamento entre as cooperativas no momento da degustação da bebida. Durante o encontro, diversas amostras de café foram provadas às escuras e os degustadores participantes atribuíam a pontuação e comentavam sobre as características.

Durante a ação foram provados cafés naturais, cerejas e de diversas qualidades da safra atual. A metodologia utilizada foi a mesma que é aplicada no dia a dia das cooperativas, sendo esta a da Associação Americana de Cafés Especiais (SCAA).

“Este encontro para calibragem é importante para que os degustadores das cooperativas estejam falando a mesma linguagem, indicando um resultado confiável na degustação dos cafés”, disse o Diretor de Café da CooperRita, Lucas Moreira Capistrano de Alckmin.

A Mantiqueira de Minas representa diversos produtores da região e é de extrema importância que os cafés sejam bem avaliados, pois são informações repassadas aos clientes e consumidores e, sendo, portanto, um objetivo também dos produtores, de que os cafés estejam alinhados com avaliações confiáveis e assertivas.





OS MAIS PUROS GRÃOS VÃO
DESPERTAR OS SEUS SENTIDOS!

Café Cooper Rita:
qualidade com
sabor de felicidade!





PALESTRAS E PARCERIAS

ATeG Leite

Confira abaixo as parcerias e palestras que a CooperRita realizou nos meses de abril e maio. Cada uma de suas ações é dedica aos seus cooperados, com o objetivo de levar mais conhecimento e soluções para a produção de leite e o plantio de café. Além disso, a Assistência Técnica da CooperRita é outra aliada importante do produtor rural, com informações e a experiência necessária para cuidar do seu agronegócio.



Palestra Carmo de Minas.



Palestra Carmo de Minas.



Palestra Manejo da Cafeicultura – Fazenda Dr. Alencar



Palestra Senar AteG Leite



Palestra Manejo da Cafeicultura no Pesqueiro do Jovem Cachoeira de Minas



Participação Assistência Técnica Procafé.



Treinamento equipe Assistência Técnica

Novo equipamento de medição

A Cooperrita visando um atendimento eficaz aos seus cooperados, equipou a assistência técnica, com uma ferramenta de medição, que possibilita verificar e corrigir os equipamentos de ordenha, com diagnóstico preciso e evitando problemas relacionados a CCS, CPP, lesão de esfíncter, entre outros.

A equipe de veterinários parceiros da CooperRita participou de uma reunião na Assembleia na Matriz com o Diretor Presidente, Carlos Henrique Moreira Carvalho e a Gerente Comercial e de Assistência Técnica, Janaína Siécola, e colaboradores, com intuito de alinhar informações estratégicas da cooperativa e também sobre a importância do atendimento de excelência, que é cada vez mais necessário para garantir a qualidade dos serviços prestados aos cooperados.



Reunião Veterinários.



Reunião Veterinários.

QUER MELHORAR A QUALIDADE DO SEU REBANHO?

Aproveite a oportunidade e compre sêmen a preços especiais com a CooperRita.

USINA DA CRIAÇÃO

Temos em oferta dois Touros Holandeses, preto e branco, sexados e um Touro Holandês, preto e branco, convencional.

Parcelamos em até 8 vezes!

Animais escolhidos criteriosamente pela equipe técnica da cooperativa e com produção acima de 2.000 libras de leite, saúde e tipo equilibrado.

Confira abaixo a prova dos 3 Touros:



TETHRA CONVENCIONAL
R\$21,00



SANCHO SEXADO
R\$62,50



BRIMSTONE SEXADO
R\$62,50

Mais informações:

Assistência Técnica CooperRita - (35)3473-3500 / (35)3473-3526



PRODUTOR VOLTA A PRODUZIR LEITE COM O APOIO DA COOPERRITA

A família de João Donizetti Moreira sempre esteve ligada à CooperRita. Morador do bairro Itaim, em Cachoeira de Minas, o produtor rural, desde pequeno, sempre acompanhou o pai na produção de café e leite e tem muitas histórias para contar sobre a sua dedicação no campo.

São mais de 30 anos como cooperado de café e, atualmente, resolveu investir na produção leiteira, desde o mês de fevereiro, nos Sítios Borá e Monjolinho, com o apoio dos dois filhos e do genro. “A nossa produção de leite estava parada, mas resolvermos a voltar a produzir, pois vemos que dá resultado e nos ajuda na área financeira”, comentou.

Atualmente, João e os familiares produzem mais de 200 litros por dia e, segundo ele, um dos estímulos em voltar a produzir foi o apoio da CooperRita, com a assistência técnica, facilidade na compra de produtos nas lojas da cooperativa e facilidade na negociação.

“Já somos cooperados de café, mas agora estamos ainda mais felizes em sermos do leite também. Agora tenho o veterinário que vem aqui nos ajudar, compro medicamentos e é tudo facilitado. Somos muito bem atendidos”, disse.

O produtor comenta das dificuldades que passou quando chegou a comercializar o leite em outros laticínios. “Nos outros lugares eu não tinha garantia de nada, agora na CooperRita fico tranquilo, pois recebo corretamente no início do mês, compro o que preciso e tudo isso melhorou muito a nossa vida”, afirmou.

Manter a qualidade do leite é umas preocupações de João Donizetti e também a compra de mais novilhas para aumentar a produção. “Estamos comprando mais animais e criando outras e, ao mesmo tempo, seguimos as normas de temperatura e limpeza, pois queremos continuar na cooperativa por muitos anos. É nosso orgulho estarmos na CooperRita”, completou.





DEMONSTRAÇÃO AUTOMOTRIZ IPACOL CFA 2000 MOSTRA EFICIÊNCIA NO CAMPO

A CooperRita realizou a demonstração da máquina colhedora de forragem da empresa Ipacol, tendo em vista as necessidades de melhorar a qualidade nutricional das forragens que são oferecidas para o gado leiteiro ou algumas situações de corte.

A colhedora de forragem trouxe uma nova visão de qualidade de silagem, no que diz respeito as partículas trituradas em tamanhos satisfatórios e grãos muito bem processados pelo triturador de grãos, também conhecido como cracker. A vantagem de se obter esses parâmetros, no caso das partículas bem processadas maiores (demonstração em torno de 18 a 24 mm), é que diminui o problema com acidose e até mesmo melhora a ruminação do gado pela necessidade das fibras longas, o que poderia reduzir o uso de fenos, pré-secados e outros. No caso dos grãos triturados, seria o aproveitamento do amido, um indicativo forte de qualidade da silagem por

estar ligado ao aproveitamento da sua energia. Então, quanto maior o número de grãos triturados, melhor será o aproveitamento dessa energia e não ocorrerá perda de grãos nas fezes dos animais.

A máquina possui plataforma de três metros e, dependendo do espaçamento que foi plantado, pode-se cortar de três a seis linhas. O rendimento da máquina, em média, foi de 35 litros de diesel por hectare, fazendo em torno de 0,65 hectares por hora e a capacidade de silagem foi de 33 toneladas de silagem por hora. A demonstração da máquina pôde proporcionar uma melhor avaliação dos critérios de corte e qualidade de forragem oferecidas ao gado, apresentar novas tecnologias que estão disponíveis para os produtores de leite e corte que fornecem a silagem como principal fonte de alimento. Tivemos uma ótima oportunidade de conhecer, aprender e evoluir observando a colhedora de forragem em seu funcionamento.



Gabriel Jordan S. Adão
Engenheiro Agrônomo CooperRita

Plantão Veterinário

JUNHO 2019

CONTATOS

Carlos Augusto – (35) 99963-2694
 Douglas – (35) 99126-6260
 Paulo – (35) 99982-0615
 Lucas – (35) 99820-8377
 José Augusto – (35) 999981-3883
 Marcelo – (35) 99922-8650

SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

08, 09/06 Douglas
 18 e 19/05 – Carlos Augusto
 20, 22, 29 E 30/06 – Douglas

CAREAÇU:

08 e 09/06 - José Augusto
 15 e 16/06 - Lucas
 22 e 23/06 - Marcelo

CONCEIÇÃO DO RIO VERDE:

José Roberto Andrade Pereira – (35) 98861-0181
 José Joaquim Ribeiro Mota - (35) 98809-0377
 ATENDIMENTO DE SEGUNDA A SÁBADO.

A NOVA DEFINIÇÃO DE DELÍCIA FOI CRIADA COM SUCESSO!

É o Bolo de logurte de Ameixa Nutz CooperRita! Pra fazer a alegria de todo mundo, confira essa delícia:

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 ½ copo de logurte de Ameixa Nutz CooperRita
- 4 xícaras de farinha de trigo
- 1 xícara de açúcar de confeitiro
- 1 xícara de óleo de girassol
- 1 colher de sopa de fermento em pó
- 1/2 tablete de chocolate amargo (para a cobertura)
- 1 caixinha de creme de leite (para a cobertura)

Modo de Fazer

Bata com um batedor todos os ingredientes da massa em uma tigela, na ordem acima, até todos os itens incorporarem bem. Unte uma forma e leve ao forno médio por cerca de 40 minutos. Derreta o chocolate em banho-maria e adicione o creme de leite mexendo bem. Cubra o bolo e sirva, para a alegria de todos.



JITTERS

JOSUPER x PETRONE x DOMAIN x PLANET

3ª mãe: Holbric-MI Planet Diva-ET VG-87

PTA Leite	+2087 lbs
Comp. Úbere	+1,62
Comp. Pernas e Pés	+0,72
TPI	+2660
Vida Produtiva	+6,7
CCS	+2,84
DPR	+4,0

PROVA 12/2018



Progresso Genético Gerando Lucro

OTÁVIO NASCIMENTO
 e-mail: otma00@ig.com.br
 (35) 99915-5751
 (19) 99131-8081



Melhore a qualidade do seu leite com a adequação nas normas IN77 e IN76!

A tendência mundial de consumo de produtos lácteos seguros e leite de maior qualidade, impulsiona discussões sobre as características do leite no Brasil. Desde 2002, o MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento), aprova Instruções Normativas (IN), com o objetivo de promover mudanças na cadeia produtiva do leite com ações voltadas para difusão das práticas de melhoria da qualidade do leite.

Apesar dos avanços conquistados, foi observado pelos resultados das análises oficiais de qualidade, realizadas pela Rede Brasileira de Laboratórios de Qualidade do Leite (RBQL), que grande parte dos produtores não estariam aptos a atender as exigências de qualidade do leite dentro dos prazos previstos.

Com o propósito de facilitar os ajustes em relação aos prazos e aos parâmetros exigidos nessas normativas anteriores, o MAPA publicou as IN 76 e IN 77. Essas Instruções Normativas foram publicadas em 26 de novembro de 2018, revogando as anteriores: 51/2002, 62/2011, 07/2016 e 31/2018.

A IN 76 trata das características e da qualidade do produto na indústria. Na IN 77, são definidos critérios para a obtenção de leite de qualidade e seguro ao consumidor. Esses critérios partem desde a organização da propriedade, até a capacitação de funcionários, além do controle de mastite, brucelose e tuberculose.

Instrução Normativa 76 Temperatura

Para a garantia da qualidade do leite cru refrigerado, a temperatura é um fator essencial. Segundo o artigo 3º do capítulo 1 da IN 76, na refrigeração do leite e no seu transporte até o estabelecimento devem ser observados os seguintes limites máximos de temperatura:

IN 76. Art. 3º

- I - Recebimento do leite no estabelecimento: 7,0° C,

admitindo-se, em casos específicos e raros, o recebimento até 9,0° C;

- II - conservação e expedição do leite no posto de refrigeração: 4,0°;
- III - conservação do leite na usina de beneficiamento ou fábrica de laticínios antes da pasteurização: 4,0° C.

Esse artigo mostra a importância da sincronização de horários entre produtor e cooperativa, em que construam uma logística que possibilite, no momento da captação, que o leite já esteja gelado. Esse planejamento precisa se adequar tanto aos horários disponíveis do produtor, quanto às rotas e horários do caminhão, pois ao longo do transporte o leite pode aumentar um pouco a temperatura e a margem de 4 a 7 °C é pequena.

Composição do leite: parâmetros limites e substâncias proibidas

1) Parâmetros limites;

Buscando a melhor qualidade do produto que chega ao mercado consumidor, a composição do leite também foi abordada por essa Instrução Normativa e foram definidos alguns parâmetros.

TEOR MÍNIMO DE:	LEITE CRU REFRIGERADO
GORDURA	3g/100g
PROTEÍNA TOTAL	2,9g/100g
LACTOSE ANIDRA	4,3g/100g
SÓLIDOS NÃO GORDUROSOS	8,4g/100g
SÓLIDOS TOTAIS	11,4g/100g
ACIDEZ TITULÁVEL	0,14 a 0,18 g/100ml
ESTABILIDADE DO ALIZAROL	72%
DENSIDADE RELATIVA A 15°C	Entre 1,028 e 1,034
ÍNDICE CRIOSCÓPICO	Entre -0,512°C e -0,536°C

A Instrução Normativa 76 estabelece também características sensoriais do leite cru, leite pasteurizado e o leite pasteurizado tipo A com o objetivo de melhorar a qualidade do produto que chega para o consumidor final. Os valores são em relação a 100 gramas de leite. Por exemplo, 3 gramas de proteína a cada 100 gramas de leite.

2) Substâncias proibidas;

Com o objetivo de evitar problemas na produção de derivados e com a própria saúde do consumidor, foram estabelecidas substâncias que não devem estar presentes no leite.

IN 76

Art. 6º O leite cru refrigerado não deve apresentar substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez e reconstituíntes da densidade ou do índice crioscópico.

Cia do leite explica:

A pesquisa por agentes inibidores do crescimento microbiano foi colocada nas análises de recepção da matéria prima pela IN 62/11 e preservada na IN 76. Esses inibidores funcionam freando o crescimento de microrganismos com o objetivo de aumentar o tempo de conservação do leite. Os principais produtos usados como inibidores são o formol, água oxigenada e alguns ácidos. Essas substâncias podem atrapalhar a produção de produtos lácteos e a saúde do consumidor. Já os neutralizantes de acidez mascaram a acidez do leite e quando os testes de rotina são realizados, essa acidez não é detectada. Mas, vale lembrar, que a qualidade do leite continua baixa, atrapalhando a produção de derivados. Os reconstituíntes da densidade tentam corrigir a densidade do leite quando ocorre a adição de água, comprometendo também a produção dos derivados. Nesses casos, são colocados açúcar, sal de cozinha e amido para modificar a densidade do leite. O índice crioscópico define a temperatura de congelamento das substâncias, então, se ocorrer adição de água, esse índice vai ser alterado.

As utilizações dessas substâncias são proibidas, visto que, modificam ou mascaram os parâmetros reais do

leite, podem causar danos à saúde do consumidor e prejudicam o rendimento para a indústria.

Vale lembrar que isso se aplica também ao leite pasteurizado e ao leite pasteurizado tipo A.

IN 76

Parágrafo único. O leite cru refrigerado não deve apresentar resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares.

Cia do Leite explica:

O papel do produtor nesse ponto é de importância máxima, seguir as recomendações de descarte do leite feitas pela bula e utilização de medicamentos com o auxílio do veterinário são fundamentais para um leite sem resíduo.

Um dos produtos de uso veterinário muito utilizado e encontrado no leite é o antibiótico. O uso de antibióticos pode ser responsável pela presença de resíduos no leite e pelo aumento de patógenos resistentes. Para evitar que resíduos destas substâncias estejam presentes no leite acima dos limites permitidos pela legislação, o produtor deve utilizar antibióticos somente por recomendação do médico veterinário, marcar os animais em tratamento e respeitar o período de carência estabelecido para cada antibiótico, descartando o leite do animal em tratamento.

Novamente, essas normas se aplicam também ao leite pasteurizado e ao leite pasteurizado tipo A.

Suspensão da captação do leite para produtores com CPP fora do padrão;

IN 76

Art. 7º O leite cru refrigerado de tanque individual ou de uso comunitário deve apresentar médias geométricas trimestrais de Contagem Padrão em Placas de no máximo 300.000 UFC/mL (trezentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) e de Contagem de Células Somáticas de no máximo 500.000 CS/mL (quinhentas mil células por mililitro).

p.1º As médias geométricas devem considerar as análises realizadas no período de três meses

consecutivos e ininterruptos com no mínimo uma amostra mensal de cada tanque.

p.2º Nos casos em que houver mais de uma análise mensal do tanque, deve ser efetuada a média geométrica entre os resultados do mês, para representar este no cálculo da média geométrica trimestral.

Para melhor interpretação desse tópico trouxemos para a discussão 3 artigos da IN77:

Art. 45. O estabelecimento deve interromper a coleta do leite na propriedade que apresentar, por três meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão estabelecido em Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade do leite cru refrigerado para Contagem Padrão em Placas – CPP.

Parágrafo único. Para restabelecimento da coleta do leite, deve ser identificada a causa do desvio, adotadas as ações corretivas e apresentado 1 (um) resultado de análise de Contagem Padrão em Placas – CPP – dentro do padrão, emitido por laboratório da RBQL.

Art. 49. Para iniciar a coleta de leite de novos produtores, o estabelecimento deve verificar e registrar que os fornecedores atendem às boas práticas agropecuárias e que o leite está de acordo com o definido no regulamento técnico específico para contagem padrão em placas.

Art. 63. § 2º O estabelecimento deve comunicar ao Serviço de Inspeção oficial local sobre a desvinculação de produtores rurais ou transportadores de leite por infração ao disposto neste artigo.

Cia do Leite explica:

Em resumo, essa parte da legislação prevê que a indústria deve interromper a captação de leite de fornecedores que apresentarem por 3 meses consecutivos médias geométricas trimestrais de CPP acima de 300.000 UFC. E também, que outra indústria não pode pegar esse leite, pois ela é obrigada a checar o histórico (art.49) e que a indústria que suspendeu a captação deve comunicar ao MAPA o ocorrido. Tudo isso significa que o produtor pode ter a captação

de leite suspensa, sem poder mandar o leite para outra indústria e a indústria atual tem a obrigação de comunicar ao SIF-MAPA a suspensão da coleta, alarmando para possível coleta por uma indústria que não leva isso em conta. Fato que coloca sobre risco de multa e interdição a propriedade rural e a indústria que descumprir.

Observe no art. 45, que a CCS não é critério para suspender a captação do leite, porém o art. 7 traz que o parâmetro ideal para CCS, que é de 500.000 células por ml. Isso, na prática, significa que a indústria é obrigada a colocar essa meta em seu programa de qualificação de fornecedores que veremos na próxima edição.

CPP do leite ao chegar na indústria deve ser inferior a 900.000 ufc

IN 76

Art. 8º O leite cru refrigerado deve apresentar limite máximo para Contagem Padrão em Placas de até 900.000 UFC/mL (novecentas mil unidades formadoras de colônia por mililitro) antes do seu processamento no estabelecimento beneficiador.

Cia do Leite

Esse artigo da legislação poderá ser um ponto crítico na fiscalização da indústria. Ele visa checar a eficiência e veracidade de todo o trabalho de boas práticas realizado pela indústria, transportador e produtor. Ao avaliar o resultado do silo, o fiscal, ao mesmo tempo, poderá prever problemas na limpeza de caminhão, temperatura de transporte do leite, coleta de amostras de leite que não representa o leite dos fornecedores (fraude ou falha no método de amostragem) e falha na refrigeração do leite na indústria.

Crédito – Revista Força Leiteira - Cia do Leite

Fernanda Caetano Martins

Graduanda em Medicina Veterinária – UFLA

Luciana de Sousa Teixeira

Zootecnista - Técnica Cia do Leite

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - ABRIL 2019

CLASS.	NOME	TOTAL/L
1	MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	319.135
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA	255.691
3	WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OUTROS	230.194
4	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTROS	171.319
5	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	102.403
6	JOAQUIM CARLOS DE ASSIS E OUTROS	97.337
7	RENATA FRANQUEIRA CARNEIRO	87.309
8	CLEBER RIBEIRO DE MATOS	80.883
9	BRUNO DIAS LEAO MOREIRA E OUTROS	80.322
10	MARCOS RENNO MOREIRA	77.629
11	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA	76.456
12	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTROS	61.145
13	JOSE RENNO MOREIRA	59.738
14	CARLOS CESAR ANDREONI	56.670
15	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTROS	34.778
16	ANTONIO GUILHERME RIBEIRO GRILLO	32.215
17	MARCELO TELES CAPISTRANO	29.585
18	JOAO CARLOS RIBEIRO	28.141
19	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	27.755
20	DECIO COELHO COSTA	25.310
21	JOSE TADEU JUNQUEIRA CRUZ	24.076
22	ESP RENATO TELLES BARROSO	23.670
23	OSMANE MOREIRA DIAS	22.479
24	DIVANIR BENEDITO DE FARIA	21.814
25	CRISTINA SILVA ANDRADE	18.177
TOTAL:		2.026.054

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE ABRIL 2019

CLASS.	NOME	CIDADE
1	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL`OSTA	CARMO DE MINAS
2	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	CAREACU
3	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	CAREACU
4	MARCIO MARQUES SILVERIO	POUSO ALEGRE
5	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	SÃO GONCALO DO SAPUCAI
6	JOSE EUGENIO DA COSTA	NATERCIA
7	JUAREZ SOUZA SANTOS	CACHOEIRA DE MINAS
8	ESP ANTONIO SILVERIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS
9	CARLOS ABEL GUERSONI REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS
10	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO	CACHOEIRA DE MINAS
11	ALEXSANDRE ALVES FAGUNDES	NATERCIA
12	MARIA DAS GRACAS DE SOUZA	CACHOEIRA DE MINAS
13	ANTONIO JOSE FAGUNDES	SANTA RITA DO SAPUCAI
14	RAIMUNDO FLORIANO DE CASTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI
15	JOAQUIM TEODORO SOBRINHO	POUSO ALEGRE
16	MILTON ROBERTO BERTINI	SANTA RITA DO SAPUCAI
17	ANTONIO CARLOS RIBEIRO BALDONI	CACHOEIRA DE MINAS
18	JOSE EDISON DE ALMEIDA	SANTA RITA DO SAPUCAI
19	ALESSANDRO SILVA	SANTA RITA DO SAPUCAI
20	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS
21	ARMANDO COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI
22	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI
23	JOSE MAURILIO PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS
24	ALFREDO ROMEU DO COUTO JUNIOR	CACHOEIRA DE MINAS
25	ALFREDO ROMEU DO COUTO	SANTA RITA DO SAPUCAI

COOPERADO,

QUER COMPRAR, VENDER OU ANUNCIAR ALGO?

AGORA TEMOS A SEÇÃO DE CLASSIFICADOS, ONDE VOCÊ PODE ANUNCIAR GRATUITAMENTE.

Interessados, entrar em contato com (35) 3473-3525 ou pelo e-mail: marketing@cooperrita.com.br



COOPERADOS DE LEITE E CAFÉ PARTICIPEM DOS GRUPOS DE **WHATSAPP** DA COOPERRITA!

ENVIE UM EMAIL COM O NOME, A MATRÍCULA E O NÚMERO DO SEU CELULAR PARA PATRICIA.RENNO@COOPERRITA.COM.BR OU LIGUE PARA O MARKETING (35) 3473-3525.

RANKING PRODUÇÃO DE LEITE

MELHORES CBT - ABRIL 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/mL
1	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SAO GONCALO DO SAPUCAI	4
2	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4
3	ANTONIO MONSERRAT DE SOUZA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	4
4	ESP PAULO VILAS BOAS	CACHOEIRA DE MINAS	5
5	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	5
6	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREACU	5
7	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU	6
8	AMARILDO CORREA SIQUEIRA	SAO JOSE DO ALEGRE	6
9	JOSE MAURILIO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	6
10	CEZAR RENNO MOREIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	6
11	JOSE FRANCISCO CASTRO PEREIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	6
12	EDENAIDE BERALDO RIBEIRO E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	6
13	ANTONIO JOSE DUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	7
14	MICHEL RIBEIRO DE MAGALHAES E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	8
15	OTAVIO AUGUSTO VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	8

MELHORES GORDURA - ABRIL 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	INACIO FERNANDES DE OLIVEIRA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,50
2	IRINEU FRANCISCO DA SILVA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,42
3	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,41
4	RUBENS NAZARETH DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,34
5	JACY VILELA VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,34
6	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,34
7	ANTONIO LAZARO DA LUZ	PIRANGUINHO	4,32
8	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,31
9	ANTONIO MARCOS DOS SANTOS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,30
10	SHEILA EVERSON RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,24
11	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	4,24
12	MARCIO MARQUES SILVERIO	CAREACU	4,24
13	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	4,23
14	JOSE RAYMUNDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	4,22
15	LUIZ ROBERTO ROSA	CACHOEIRA DE MINAS	4,20

MELHORES CCS - ABRIL 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	SEBASTIAO BENEDITO RIBEIRO II	SANTA RITA DO SAPUCAI	36
2	JOAO DENER DA SILVA	PIRANGUINHO	41
3	LEONARDO AZEVEDO RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	42
4	JOSE AMBROSIO DO COUTO	SILVIANOPOLIS	42
5	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	46
6	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATERCIA	48
7	HERNANI RIBEIRO DO VALLE	SANTA RITA DO SAPUCAI	52
8	ANTONIO DE ARIMATEA DE MELO	SAO GONCALO DO SAPUCAI	55
9	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	55
10	JOSE DE OLIVEIRA FILHO	SANTA RITA DO SAPUCAI	57
11	CINTIA ROSA REZENDE E OUTRO	CACHOEIRA DE MINAS	66
12	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	69
13	ESP ANTONIO SILVERIO DA SILVA	SANTA RITA DO SAPUCAI	70
14	RODINELIO ALVES E OUTROS	PEDRALVA	86
15	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	88

MELHORES PROTEÍNA - ABRIL 2019

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	ALESSANDRO SILVA E OUTRO	NATERCIA	3,78
2	PAULO VIEIRA LEITE	SOLEDADE DE MINAS	3,77
3	SEBASTIAO LUIZ RIBEIRO	CACHOEIRA DE MINAS	3,72
4	JOANA CRISTINA RIBEIRO	CACHOEIRA DE MINAS	3,72
5	JOAQUIM TEODORO SOBRINHO	CAREACU	3,71
6	RAIMUNDO FLORIANO DE CASTRO	CAREACU	3,71
7	MILTON ROBERTO BERTINI	CAREACU	3,71
8	GILNEI RIBEIRO DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,68
9	RUBENS NAZARETH DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,67
10	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,67
11	JACY VILELA VIANA RIBEIRO	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,66
12	ESP PAULO VILAS BOAS	CACHOEIRA DE MINAS	3,65
13	JOSE ONOFRE BORGES	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,64
14	JOSE RAYMUNDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	3,63
15	JOSE RAIMUNDO DE OLIVEIRA	SAO JOSE DO ALEGRE	3,63

**BEBIDA LÁCTEA DE
SAQUINHO**
Cooper Rita

**GRANDE NUTRIÇÃO,
pequeno preço!**

Encontre em um
supermercado pertinho
de você!

**Sabor para a
*família toda!***

