

BOLETIM DO CRIADOR

COOPERATIVA REGIONAL AGROPECUÁRIA DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ

Edição 673 - Ano 64 - Fevereiro 2022

Cooper
TECH

**COOPERRITA INVESTE
EM CONHECIMENTO E
CAPACITAÇÃO PARA
OS COOPERADOS**

**PALESTRA E CONSULTORIA
COM O DR. AIRTON SPIES**

PALESTRA COOPERTECH!

PÁG
4

PÁG
16

A PANDEMIA AINDA NÃO ACABOU!



**COOPER[®]
RITA**
Desde 1957

ÍNDICE

- 03 EDITORIAL DIRETORIA
- 04 PALESTRA COOPERTECH
- 05 COCCAMIG
- 06 ARTIGO DE LEITE
- 09 NOSSOS QUEIJOS
- 10 ARTIGO CAFÉ
- 14 ARTIGO MILHO
- 16 CONSCIENTIZAÇÃO COVID
- 17 AGRICULTURA FAMILIAR
- 20 DESTAQUE QUALIDADE DO LEITE
- 21 PLANTÃO VETERINÁRIO
- 22 RANKING PRODUÇÃO LEITE
- 24 COMUNICADO CAIXINHAS

EXPEDIENTE

DIRETORIA EXECUTIVA

Lucas Moreira Capistrano de Alckmin

Diretor Presidente

Alberto de Castro Neves

Diretor de Laticínio

Sebastião Cardim de Araújo

Diretor de Café

CONSELHO DE ADMINISTRAÇÃO

Efetivos

Carlos Henrique Moreira Carvalho

Cezar Augusto Ferraz Junqueira

Eduardo Graciano Pereira

Francisco Carlos Vilela

Gilberto Nogueira Cellet

Gustavo Cleto Carneiro

João Leal Fagundes Netto

Juarez Ferreira de Carvalho

Marcos Carneiro Capistrano

Suplentes

Antônio Carlos Valim Ribeiro

Antônio Guilherme Ribeiro Grilo

Cássio Augusto Barbosa Magalhães

Cezar Rennó Moreira

CONSELHO FISCAL

Efetivos

Carlos Henrique de Oliveira

Celso Henrique Teixeira

Gilmar Claret Teixeira

Suplentes

Carlos Alberto Duarte Julidori

Daniel Costa Coelho

Edésio Franco Azevedo

REDAÇÃO:

Ana Clara Juriolli e Charles Motta

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) 3025-6595

PERIODICIDADE E TIRAGEM

Mensal - 800 Exemplares

IMPRESSÃO

Gráfica Novo Mundo • (35) 3339-3333

COLABORADORES NESTA EDIÇÃO:

Jean do Carmo e Tião da Luz

(35) 3473-3500

RUA CEL. JOÃO EUZÉBIO DE ALMEIDA, 528, CENTRO
SANTA RITA DO SAPUCAÍ - MG

WWW.COOPERRITA.COM.BR



COOPERRITA



COOPERRITA_COOPERATIVA



COOPERRITA

Prezados Cooperados, o primeiro mês do ano de 2022 começou com um clima muito propício à produção agrícola, com chuvas abundantes e também com um final de mês com tempo mais firme, que possibilitou algumas janelas de trabalho em campo, seja para algumas pulverizações, aplicações de herbicidas ou mesmo à operação de ensilar o milho.

O clima, que nos últimos 2 anos tem atrapalhado nossa produção na região, por enquanto, está muito bom, prometendo boas safras de grãos e também um bom enchimento de grãos de café e um bom crescimento de galhos para uma possível boa produção em 2023.

Aqui, aproveito para fazer um ponto de atenção para os produtores de café: fiquem atentos ao mercado, pois caso o clima não sofra por intercorrências maiores nesse ano, podemos começar a ver uma reversão de tendência nas cotações. Os estoques estão baixos (mas já estiveram mais baixos) e a safra de 2022 será baixa, mas tudo indica que a safra de 2023 pode ser uma boa safra.

Contudo, para nossos companheiros produtores da região Sul do Brasil, o clima não tem sido nada amigável. A seca prejudicou demais as produções de milho e soja daquela região, o que fez com que os preços dessas duas commodities subissem muito em janeiro (contra todas as previsões que indicavam queda). Os produtores da nossa região terão a benção de ter uma safra abundante com preços remuneradores.

Entretanto, para os produtores de leite, soja e milho caros representam custo de produção nas alturas. Infelizmente, essa parece

ser a tendência novamente desse ano. Os preços não dão indicação de que recuarão até meados do ano, pelo menos. E, para ajudar, a demanda de leite pelos consumidores continua fraca.

O que temos de sinalização positiva no mercado é a diminuição do volume de captação de toda a bacia leiteira do Brasil, o baixo volume de importação de leite (devido aos preços internacionais mais caros e o dólar mais alto) e a retomada dos preços da arroba do boi, que permitem aos produtores descartarem parte do plantel que não tem tido boa rentabilidade.

Nós, da CooperRita, acreditamos que os piores momentos para o produtor de leite já passaram e que ao longo do ano de 2022 teremos espaço para valorização do leite, até mesmo por isso, seguramos o máximo possível o preço pago aos nossos produtores em patamares superiores ao mercado, como forma de incentivar os produtores a continuarem a tratar seu rebanho de forma adequada e a não diminuírem muito a produção, pois acreditamos que em breve o mercado será mais demandante de leite.

Acreditamos que estamos em um mês crucial para o mercado de leite, com a volta às aulas e o fim das férias de verão, quando o consumo tende a aumentar. Se isso de fato ocorrer, provavelmente teremos um horizonte mais calmo para todos.

Diretor Presidente
Lucas Moreira Capistrano de Alckmin



Cooper TECH

No dia 27 de janeiro, através do projeto CooperTech, a CooperRita promoveu, no Youtube, a Live da palestra do Dr. Airton Spies.

Para quem ainda não me conhece, sou um engenheiro, administrador de empresas por formação, fiz o meu mestrado na Nova Zelândia, um país que hoje, em termos de exportações de leite, é o principal player, o principal país. Também fiz meu doutorado ali do lado da Nova Zelândia, na Austrália. Fiquei quatro anos na Austrália e dois anos na Nova Zelândia estudando o agronegócio, principalmente o leite e a cadeia produtiva de suínos e aves.

Em Santa Catarina, dediquei minha vida à atividade de pesquisa agropecuária extensão Rural, na Itagro e fui Secretário de Agricultura e Secretário Adjunto, compartilhando essas duas posições nos últimos nove anos. Atualmente, eu sou consultor e palestrante e coordeno a Aliança Láctea Sul Brasileira, um acordo dos três estados do Sul para promover a competitividade do leite no mundo e, principalmente, para conseguirmos exportar lácteos.”

Airton Spies



Na sequência, o Dr. Airton Spies segue apresentando a palestra com os temas e tópicos a seguir:

1. Perspectivas e desafios para o leite do Brasil;
2. Vetores de um cenário favorável ao agro do Brasil;
3. Perspectivas: três grandes ondas de demanda de alimentos;
4. Os 7 principais países exportadores de leite 2020;
5. Lições da Oceania aplicáveis no Brasil;
6. A lógica do modelo de produção de leite competitivo no mercado global;
7. Constatações do leite no Brasil: há espaço para crescer?
8. Alta volatilidade do preço do leite;
9. Desafio: desenvolver a competitividade global para os lácteos brasileiros;
10. Abertura das exportações de lácteos para a China;
11. Qual sistema? Aquele que dá mais lucro com sustentabilidade;
12. Melhorar a qualidade do leite e agregar valor ao leite;
13. Infraestrutura no meio rural;
14. Aumento de escala através de segmentação do processo produtivo;
15. Conquistar e manter a excelência sanitária;
16. Requisitos para a cadeia láctea brasileira exportar.

A CooperRita agradece a participação de todos os envolvidos para a realização desse evento, e principalmente, agradece a participação especial do Dr. Airton Spies.

A CooperRita vem constantemente investindo em conhecimento e capacitação para os cooperados. Queremos convidar você, para que assista na íntegra essa palestra que está disponível em nosso canal do Youtube.

Assista a palestra!



www.youtube.com/COOPERRITA

Aponte a câmera para o QR Code.



Coccamig

37 anos de muita história.

Fundada em 10 de janeiro de 1985, a COCCAMIG nasceu dos esforços e da união de 11 pequenas e médias cooperativas com o objetivo de fortalecer o setor cooperativista e organizar em comum e em maior escala, os serviços econômicos e assistenciais de interesse de suas filiadas. Sendo assim, foi possível ao produtor, obter melhores condições para sua produção, sustentabilidade e melhoria de vida, além da compra de insumos com menores preços, facilidade para importação e exportação, compra e venda em comum, economia de escala e ação política.

Ao longo desses 36 anos de história foram muitos os momentos adversos, políticos, econômicos e sociais, porém o desejo e o espírito cooperativista fizeram com que todos esses desafios se tornassem impulsionadores. A Coccamig passou por grandes reestruturações, como o fortalecimento das parcerias com empresas multinacionais e diversos fornecedores, a modernização dos processos da Central, a interrelação com as cooperativas filiadas, endomarketing, fortalecimento da Central de Negócios, Planejamento Estratégico visando o futuro, com ênfase na intercooperação e em 2020 a Coccamig se reinventou, criando uma nova marca, que simboliza todos o processo de modernização e tecnologia, uma nova forma de comunicação ao traduzir a essência da cooperativa.

Unidas em torno de uma central, as 16 cooperativas que fazem parte da COCCAMIG contam com um grande potencial a ser explorado: mais de 40.000 produtores responsáveis pela comercialização crescente de cerca de 6 milhões de sacas de café, captação que ultrapassa 160 milhões de litros de leite, produção aproximada de 160 mil toneladas de ração, movimentação de R\$ 1,5 bilhões em insumos, gerando um faturamento anual médio de R\$ 5,7 bilhões.

Com esta união em suas negociações, as cooperativas adquirem um poder de economia de escala, situando-se nas formas modernas de gestão do sistema cooperativo, integrando no atual cenário econômico e nas novas diretrizes mundiais, visando sempre para seus cooperados uma melhora na qualidade de vida, através da rentabilidade e sustentabilidade da produção.

QUALIDADE DO LEITE: O QUE OBSERVAR E COMO MELHORAR?

PESQUISA POR JEAN C. COSTA

CRÉDITOS: AGROLINE, AGROINOVA.COM.BR

Os criadores de gado leiteiro têm que lidar com preocupações sobre a qualidade do leite diariamente, né? Essa tarefa pode ser bem difícil no começo da sua produção, pois é bem minuciosa e tem que seguir regulamentações rigorosas.

Afinal, o leite tem uma natureza perecível e pode perder seu valor nutricional ou ser contaminado muito facilmente. Isso porque, a sua qualidade depende de muitos fatores, como os físico-químicos, de composição e de higiene.

É a Portaria nº 76 e 77, de 07 de novembro de 2018, do Diário Oficial da República Federativa do Brasil, que rege todos esses cuidados e procedimentos envolvidos na produção de laticínios que, – obrigatoriamente – devem ser seguidos.

Parece complicado, né? Mas fique tranquilo que hoje vamos informar sobre os seus tópicos de maneira simples e mostrar as melhores maneiras de otimizar a qualidade do seu leite.

Depois dessa leitura, você entenderá como produzir e manter leites de qualidade impecável, obtendo os melhores resultados que o ramo agropecuário tem a oferecer. Confira os critérios que definem a sua qualidade e soluções práticas para correspondê-los:

- 1** Controlar a qualidade do leite produzido e receber o bônus por qualidade do leite.
- 2** Monitorar a saúde da glândula mamária das vacas em produção.
- 3** Interpretar corretamente os índices e acompanhar o status da mastite em tempo real.
- 4** Capacitar sua equipe para identificar e registrar corretamente os casos de mastite.
- 5** Estancar as perdas econômicas causadas pela doença.
- 6** Aumentar a produtividade e a rentabilidade do negócio.
- 7** Tomar decisões mais ágeis no combate e prevenção das mastites clínicas e subclínicas.

QUAIS SÃO OS CRITÉRIOS PARA AVALIAR A QUALIDADE DO LEITE?

Por mais que ‘qualidade’ seja um conceito pessoal e variável, quando se trata do ramo alimentício existe um padrão que deve ser seguido. Em termos básicos, o consumidor deve receber produtos laticínios nutricionalmente saudáveis, livres de bactérias e toxinas prejudiciais.

Para conservar a sua integridade, 4 critérios básicos devem ser observados pelos veterinários ou criadores de gado:

1. CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS (CCS)

As CCS são constituídas, principalmente, pelos leucócitos (células brancas). Quando elas são transferidas para o leite da vaca, o seu aroma, textura, sabor e vida útil são afetados negativamente.

Isso acontece em animais que estão infectados com bactérias ou outros microrganismos, pois o teto aumenta a produção de leucócitos para combater a infecção e fica inflamada, passando essas células para o leite.

Nas vacas saudáveis e sem infecções mamárias, o número de células somáticas é baixo, na média de 50.000 por mL. Fique de olho nessa contagem!



2. CONTAGEM DE BACTÉRIAS MESÓFILAS (CPP)

Os principais grupos CPP são os estreptococos, lactobacilos, lactococos e as enterobactérias. Em altos valores, esses microrganismos reduzem a acidez e o valor comercial do leite. Logo, os seus valores também devem ser mínimos.

Apesar do leite ser estéril nos alvéolos das glândulas mamárias, as bactérias mesófilas se reproduzem com velocidade, em temperaturas entre 25°C e 30°C, mas também se multiplicam em temperaturas baixas de 7°C. Então, o leite tem que ser refrigerado em tanques apropriados (que alcançam 4°C) imediatamente após a coleta.

Além disso, erros nos procedimentos de higienização dos Tetos e dos utensílios de ordenha também contribuem para a proliferação das CPP, então a limpeza deve, obrigatoriamente, ser feita de maneira rigorosa toda vez.

3. CONTAGEM DE BACTÉRIAS TERMODÚRICA

As bactérias termodúricas (resistentes a temperaturas elevadas), como a Clostridium e a Bacilos, são perigosas porque resistem ao processo de pasteurização dos leites. Elas produzem esporos que aguentam temperaturas de até 100°C, então podem sobreviver por muito tempo no ambiente.

Falhas na esterilização no processo de ordenha ou contaminação direta do solo são os principais culpados pela presença dessas bactérias, que diminuem o potencial de armazenamento dos laticínios.

Ou seja, assim como os outros microrganismos que abordamos acima, a contagem rigorosa dessas bactérias precisa ser feita para garantir a durabilidade e a qualidade do leite.

Ah, e não se esqueça de higienizar corretamente todos os componentes de sua sala de ordenha e de leite a cada uso.



4. A AUSÊNCIA DE RESÍDUOS DE ANTIBIÓTICOS/ PESTICIDAS

O último critério que selecionamos para ajudar você a conferir a qualidade do leite é a presença de resíduos químicos em sua composição, como antibióticos, desinfetantes e pesticidas.

Os animais expostos a essas substâncias podem transpassá-las pelo leite, oferecendo um risco para a saúde pública dos consumidores. Para garantir que intoxicações por drogas, como penicilina, nitrofurano ou sulfametazina não ocorram, há algumas precauções que você pode tomar:

- Siga todas as recomendações contidas na bula do medicamento ou produto químico;
- Não utilize o leite de nenhum dos tetos, mesmo que o medicamento tenha sido aplicado em apenas um – ele é absorvido pelo sangue e secretado em todos;
- Obedeça ao prazo indicado de retirada. Cada substância tem um e ele deve ser respeitado, para que não sobre nenhum resquício.

Com esses 4 critérios em ordem, o seu leite produzido será superior em qualidade e coerente com as normas nacionais. Ofereça o melhor à saúde do seu consumidor com leites livres de bactérias e impurezas – e com suas propriedades nutricionais preservadas.



Nossos Queijos

Os queijos CooperRita combinam com tudo. Em preparos culinários, sanduíches, com doces ou até naquele momento especial com vinhos. Conheça essa maravilha mineira e como ela pode ser degustada em várias ocasiões:



MINAS PADRÃO

Sabor característico, levemente ácido, de consistência macia. Excelente acompanhamento para cervejas, vinhos tintos de corpo médio ou vinhos brancos mais densos, também é ideal para o café da manhã, sobremesas ou em preparações culinárias, como o pão de queijo.



PROVOLONE

Queijo defumado com sabor ligeiramente picante, consistência macia, crosta lisa e fina. Perfeito para acompanhamento em massas, vinhos tintos de corpo leve ou médio.



MUSSARELA

Possui sabor levemente ácido e salgado. Perfeito para ser consumido frio, puro, em saladas, cozido, em sanduíches quentes e como ingrediente de pizzas, massas e recheios.



PARMESÃO

Possui um incrível sabor de toque picante. Ótimo para acompanhar um bom vinho tinto e cervejas encorpadas. Pode ser melhor apreciado quando servido em pedaços, lascas ou gratinado e ralado em molhos e massas.



MINAS FRESCAL

Seu alto teor de umidade, faz com que a experiência no paladar seja única. Sabor suave a levemente ácido. Sugestão perfeita para o café da manhã e lanches frios ou acompanhamento de massas e doces.



RICOTA

Possui um sabor próprio e suave, consistência macia, mas não pastosa com textura fechada e cor branco-creme. Excelente para recheios de massas, sobremesas, sanduíches e patês. Ainda para uma boa harmonia, é interessante optar por vinhos brancos e leves.



PRINCIPAIS DOENÇAS DO CAFÉ: DIAGNOSE E CONTROLE



O café possui uma grande importância para o Brasil. Pois, além de sermos o maior produtor mundial, somos também o maior exportador e o segundo maior consumidor de café. No entanto, várias doenças do café podem acometer a cultura durante o seu ciclo de vida. As principais doenças do café são:

- 1** FERRUGEM DO CAFEIRO
(*Hemileia vastatrix*)
- 2** CERCOSPORIOSE
(*Cercospora coffeicola*)
- 3** MANCHAS DE PHOMA
(*Phoma spp.*)
- 4** MANCHA DE ASCOCHYTA
(*Ascochyta spp.*)
- 5** MANCHA AREOLADA
(*Pseudomonas syringae garcae*)
- 6** NEMATOIDE DAS GALHAS
(*Meloidogyne*)
- 7** MANCHA ANULAR DO CAFEIRO
(*Coffee ringspot virus – CoRSV*)

Essas podem ser causadas por fungos, bactérias, nematoides e vírus.

As doenças do café podem reduzir em até 20 % a produção e serem limitantes para o cultivo da cultura. Por tanto, é necessária uma correta diagnose, para que um controle eficiente seja realizado.

A seguir, veremos como identificar e controlar as principais doenças do cafeeiro. Confira!

FERRUGEM DO CAFEIRO (*Hemileia vastatrix*)

Causada pelo fungo *Hemileia vastatrix*, a ferrugem é considerada a doença do café mais importante do cafeeiro, no Brasil.

A doença está amplamente distribuída em todas as regiões produtoras de café no Brasil e pode comprometer até 35% da produção nacional.

O sinal característico do fungo é a presença de uma massa pulverulenta de esporos de cor amarela ou laranja, na face abaxial da folha, à qual corresponde uma mancha clorótica na face adaxial. A disseminação desses esporos ocorre, principalmente, pelo vento e respingos da água da chuva. A doença, inicialmente, ataca as folhas da saia do cafeeiro, evoluindo para o ápice da planta, causando desfolha.

Os prejuízos, além de ocorrerem na produção atual, afeta também a produção do ano seguinte, pois prejudica o crescimento dos ramos.

O desenvolvimento da doença é favorecido por alta umidade, baixa luminosidade (condição típica de plantios adensados) e temperaturas amenas.

Devido ao alto potencial de dano causado pela doença, é aconselhável que sejam adotadas medidas preventivas de controle.

Uma das alternativas é a utilização de cultivares resistentes ou tolerantes, no momento da implementação do cafezal.

Como medidas de controle cultural podem ser adotados maiores espaçamentos, realização de podas e desbrotas, visando o maior arejamento da lavoura.

Já o controle químico deve ser adotado quando a ferrugem no cafezal atingir um nível de 5% de incidência. Para isso, é importante a realização do monitoramento da doença do café no campo.



CERCOSPORIOSE (*Cercospora coffeicola*)

Essa doença, dependendo da região, também é conhecida como olho pardo, mancha parda, mancha circular ou olho de pombo.

O seu agente causal é o fungo *Cercospora coffeicola*, que está presente em mudas nos viveiros e plantas no campo, atacando folhas e frutos.

Os sintomas nas folhas são manchas circulares de coloração castanha clara a escura, com o centro branco, envolvido na maior parte das vezes por um halo amarelado, gerando um aspecto de olho.

Já nos frutos, os sintomas são lesões deprimidas e de cor escura que podem levar a maturação precoce dos grãos verdes.

A cercosporiose gera a deterioração da bebida do café, por causar processos fermentativos indesejáveis devido a presença do fungo.

O desenvolvimento da doença é favorecido por alta umidade e luminosidade, nutrição desequilibrada (principalmente desequilíbrio nitrogênio/potássio), má formação do sistema radicular.

O controle da cercosporiose pode ser cultural ou químico ou uma associação de ambos.

O controle cultural pode ser bastante eficiente, no entanto, deve ser adotado desde a fase de viveiro até o campo e pode ser realizado com a instalação do viveiro em local arejado e bem drenado, controle da irrigação, preparo do substrato com o teor de nutrientes bem equilibrados e controlar a insolação.

Já no campo as medidas envolvem fazer as correções de solo necessárias, utilização do espaçamento adequado (para evitar o excesso de insolação), evitar irrigação excessiva e manter a adubação equilibrada.

O controle químico pode ser realizado através de fungicidas sistêmicos ou protetores aplicados via foliar, tanto nos viveiros como no campo.



MANCHAS DE PHOMA (*Phoma spp.*)

Causada pelo fungo *Phoma spp.*, essa doença do café ataca folhas, flores, frutos novos e ramos do cafeeiro.

Os sintomas são manchas escuras que causam deformações nas bordas do limbo foliar. Nos ramos é possível observar lesões deprimidas e escuras, que levam a seca dos ramos produtivos, gerando o abortamento dos frutos novos.

Essa doença é de rápida disseminação e sua ocorrência se dá tanto em viveiros como no campo.

As condições favoráveis para o desenvolvimento da doença são longos períodos chuvosos, temperaturas amenas, altitude superior a 900 m e excesso de adubação nitrogenada.

Para o controle da Mancha de Phoma, recomenda-se a implantação de quebra ventos na lavoura; evitar o excesso de adubação nitrogenada; controlar irrigação e espaçamento adequado.

Além das práticas culturais, o controle químico também pode ser realizado de forma curativa ou preventiva, principalmente durante a formação dos frutos.

MANCHA DE ASCOCHYTA (*Ascochyta spp*)

A mancha de *Ascochyta* é causada pelo o fungo *Phoma tarda* e apresenta como sintomas manchas de cor marrom, com anéis concêntricos nas folhas.

Temperaturas amenas (entre 15 a 25° C) são ideais para o desenvolvimento da doença.

As formas de controle recomendadas para a mancha de *Ascochyta* são as mesmas utilizadas para o controle da mancha de *phoma*.



MANCHA AREOLADA (*Pseudomonas syringae* *pv. garcae*)

A mancha aureolada ou crestamento bacteriano do cafeeiro, é causada pela fitobactéria *Pseudomonas syringae pv. garcae* e sua ocorrência se dá tanto em viveiros quanto no campo.

Os sintomas típicos da bacteriose são lesões de coloração parda, circundada por um halo amarelado. Ocorre, ainda, a queima e morte dos ramos de cafeeiros jovens.

As condições que favorecem o aparecimento da mancha aureolada são: clima frio e úmido, ventos constantes e danos mecânicos que podem ser causados pela colheita, chuva de granizo e pelo ataque de insetos.

A infecção da bactéria causadora da Mancha Aureolada na planta ocorre por meio de aberturas naturais ou causadas por ferimentos.

As medidas de controle devem ter caráter preventivo, devido a inexistência de produtos químicos eficientes no controle de bacterioses de plantas.

Portanto, as medidas de controle mais indicadas são: aquisição de mudas saudáveis, instalação de quebra ventos e maior espaçamento entre as plantas, para se evitar acúmulo de umidade por longos períodos.



MANCHA ANULAR DO CAFEIEIRO (*Coffee ringspot virus – CoRSV*)

A mancha anular do cafeeiro é uma das doenças do café causada pelo vírus *Coffee ringspot virus (CoRSV)* que tem como vetor o ácaro *Brevipalpus phoenicis*.

Essa doença já foi relatada nas principais regiões produtoras de café no Brasil e pode ocorrer tanto em folhas como em frutos do cafeeiro.

Os sintomas típicos da doença são manchas cloróticas nas folhas, em forma de anéis concêntricos e nos frutos, principalmente, no estágio de cereja, ocorrem manchas cloróticas, salientes e irregulares.

Os fatores responsáveis pelo aumento desta virose no campo são períodos prologados de estiagem e aumento da população do ácaro vetor. Por tanto, o manejo integrado da mancha anular se baseia, principalmente, no monitoramento e controle do ácaro *B. phoenicis*.

NEMATOIDE DAS GALHAS (*Meloidogyne spp.*)

O gênero de nematoides de maior importância para a cafeicultura é o *Meloidogyne spp.*, atualmente 17 espécies de *Meloidogyne* já foram descritas infectando cafeeiro.

A espécie *Meloidogyne exigua*, não é a mais agressiva, no entanto, é a responsável pelos maiores prejuízos aos cafezais brasileiros, devido a sua grande disseminação.

Por outro lado, as espécies *M. incognita* e *M. paranaensis*, apesar de ocorrerem com menor frequência, são mais agressivas.

A reprodução dos fitonematoides no cafeeiro pode ocorrer durante todo o período da lavoura no campo, no entanto, no período de chuvas, a taxa de reprodução do nematoide é maior.

Meloidogyne spp. é conhecido pela formação de galhas nas raízes, o que causa deficiência na absorção e translocação de nutrientes para o resto da planta. Provocando sintomas como amarelecimento e nanismo das plantas.

Uma vez instalada em uma área, a erradicação do nematoide é praticamente impossível. Portanto, o ideal é evitar a sua entrada na área de cultivo.

Para isso, medidas como obtenção de mudas sadias, limpeza de máquinas e implementos, controle de plantas invasoras e utilização de cultivares resistentes, devem ser adotadas.



ALIMENTOS ALTERNATIVOS AO MILHO PARA BOVINOS LEITEIROS

O QUE PODE SUBSTITUIR O MILHO NA DIETA DE BOVINOS?

Muitos alimentos podem ser utilizados como fontes alternativas de energia em substituição ao milho e vamos tratar de alguns neste artigo.

- SORGO
- MILHETO
- RESÍDUO ÚMIDO DE CERVEJARIA
- POLPA CÍTRICA PELETIZADA
- CASCA DE SOJA
- FARELO DE AMENDOIM
- RASPA E FARELO DE MANDIOCA
- FARELO DE TRIGO
- CAROÇO DE ALGODÃO



A decisão sobre qual produto escolher deve ser sempre pautada basicamente em dois pilares mestres: preço dos insumos e desempenho reprodutivo e produtivo dos animais.

SORGO NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS

CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DO SORGO

Embora a safra nacional de sorgo seja bem inferior à safra nacional de milho, a oferta de sorgo vem crescendo ultimamente, sendo um dos seus grandes atrativos o preço inferior ao do milho.

Assim como o milho, o sorgo é um cereal rico em amido (65 a 72% da MS), com teor de proteína bruta (PB) (11,6%) e de fibra (10,9%) pouco superiores ao do milho. Entretanto, o NDT (Nutrientes Digestíveis Totais) do sorgo é geralmente inferior ao do milho, em torno de 90% do valor do último.

O menor valor energético do sorgo em relação ao milho se deve à menor digestibilidade do amido deste cereal. Em comparação ao milho, cevada, trigo e aveia, o sorgo é o cereal que apresenta o amido menos digestível.

MILHETO NA DIETA DE VACAS

A safra nacional de milheto ainda é pequena e localizada, uma vez que é basicamente cultivado no Brasil Central na safrinha. Entretanto, o milheto tem sido cul-

tivado em muitas regiões semiáridas, onde outras culturas não se desenvolveriam bem, devido às condições desfavoráveis de solo e clima.

A proporção do gérmen do grão de milheto é duas vezes maior que do sorgo, um fator que contribui para seu alto valor nutritivo. Possui quantidades de extrato etéreo e proteína maiores que do milho e sorgo, com melhor perfil de aminoácidos (maiores concentrações de lisina, metionina e triptofano).

É POSSÍVEL SUBSTITUIR O MILHO NA DIETA DE VACAS LEITEIRAS?

Dependendo do tipo de alimento a ser utilizado, este pode substituir o milho parcialmente ou mesmo integralmente. Entretanto, alguns alimentos, dependendo do nível de substituição, não podem proporcionar o mesmo nível de produção de leite, dadas as peculiaridades de cada ingrediente.

O componente presente no grão de milho que fornece energia é o amido. Várias alternativas estão disponíveis para substituir a energia na dieta, mas substituir o amido é difícil. Do ponto de vista nutricional, um nutriente somente deveria ser substituído por outro ingrediente de igual ou melhor valor nutricional.

Entretanto, quando estudos de desempenho comprovam o efeito e a eficiência de fontes de energia alternativas com menor valor nutricional, um estudo avaliando preço do produto e o desempenho animal esperado pode ser o principal balizador para a tomada de decisão em utilizar uma fonte de energia diferente do milho grão (amido).

CUIDADOS AO SUBSTITUIR O MILHO NA DIETA DE BOVINOS

Alguns cuidados devem ser tomados ao substituir o milho por outro produto, pois dadas as composições de cada alimento, os níveis de ami-

do, proteína bruta e fósforo poderão variar consideravelmente, conforme apresentado na Tabela 1.

Tabela 1. Valor nutritivo de alimentos alternativos ao milho passíveis de serem utilizados na alimentação animal.

Fontes de Energia	Amido	Proteína		Fósforo	
		%			
Cevada	55-60	12	0,39		
Polpa cítrica	1	9	0,12		
Resíduo de cervejaria	10	29	0,67		
Farelo de canola	2	41	1,00		
Milho	65-70	9	0,30		
Refinasil (promil)	12	24	1,00		
Silagem de milho	25-30	8	0,20		
Caroço de algodão	1	24	0,60		
Grãos destilados	5	30	0,83		
Sorgo grão	65-80	12	0,35		
Casca de soja	1	14	0,17		
Trigo grão	65-70	14	0,43		
Farelo de trigo	15-20	19	1,02		

Fonte: NRC gado de leite, 2001

Um bom guia é substituir somente metade da proteína do farelo de soja por outras fontes de proteínas, como por exemplo farelo de algodão, grãos destilados ou resíduo de cervejaria. Procure limitar o uso de grãos destilados em 10% a, no máximo, 20% da matéria seca da dieta e avalie o teor de gordura do leite.




Outra dica interessante é sempre que possível mandar fazer uma análise bromatológica do alimento alternativo, pois dependendo do produto, grandes variações de composição podem ocorrer. Também, uma avaliação é importante para chegar possível presença de aflatoxinas e demais micotoxinas.





Os cuidados precisam
SER MANTIDOS!

A pandemia ainda
NÃO ACABOU!

-  Use máscara ao sair de casa e em seu ambiente de trabalho.
-  Lave as mãos frequentemente e higienize com álcool em gel.
-  Mantenha o distanciamento e evite aglomerações.

A prevenção é um
DEVER DE TODOS!

#somosmaiscooperrita



COOPER®
RITA
Desde 1957



Olá, agricultor familiar! Está na hora de fazer a sua DAP.



COOPER[®]
RITA
Desde 1957

Você sabia que a DAP (Declaração de Aptidão ao Pronaf) é a sua carteira de identidade da agricultura familiar? Com ela em dia você pode acessar todas as políticas públicas da área da agricultura familiar, como, entre outras, as linhas de crédito do Pronaf. A sua DAP tem vencimento de dois anos, faça já o seu cadastro e conte com os inúmeros benefícios que esperam por você.

A CooperRita está contando com você!

Aqui tem apoio e benefícios para o **COOPERADO!**



Cooperado

Se você é agricultor familiar, está na hora de fazer, renovar ou atualizar a DAP.

Você sabe o que é a DAP?

DAP é a DECLARAÇÃO DE APTIDÃO DO PRONAF (Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar). É a carteira de identidade do Agricultor Familiar.

Por que ter a DAP:

Com a DAP em mãos, você pode obter muitos benefícios e fazer investimentos em sua propriedade com as melhores taxas de juros. Ela permite que o agricultor acesse todas as políticas públicas da agricultura familiar, como as linhas de crédito do PRONAF, entre outras.

O que preciso para ter a DAP:

Ser produtor rural e se enquadrar no regulamentos da agricultura familiar.

Objetivo e benefícios:

O objetivo da Cooperativa é estar mais próxima e oferecer mais benefícios aos Cooperados com a DAP ATIVA.

Como proceder:

Procure algum dos nossos departamentos (Café, Comercial, Qualidade do Leite, Assistência Técnica, ou a loja mais próxima) e faça sua atualização cadastral.

Contato:

João Batista

(35) 3473-3500 / Cel.: (35) 99704-4092



Enquadramento na Agricultura Familiar:

- 4 módulos fiscais – até 120 hectares.
- Renda bruta anual de R\$ 500.000,00.
- Renda de no mínimo 50% deve ser proveniente da produção da propriedade.
- Mão de obra fixa contratada pode ser igual aos membros da família atuantes na propriedade.

Importante é a **comprovação.**

O trabalho em equipe e o comprometimento das pessoas são essenciais para o sucesso de uma Cooperativa!

PARABÉNS AOS COOPERADOS QUE CONSEGUIRAM OS PRIMEIROS LUGARES EM QUALIDADE DO LEITE

OS ASSOCIADOS ABAIXO RECEBERÃO A BONIFICAÇÃO PELA CONQUISTA.

MÊS JANEIRO 2022

COLOCAÇÃO	NOME
1ª	SEBASTIÃO RAFAEL BARBOSA
2ª	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO
3ª	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA
4ª	JOSE RENNO MOREIRA
5ª	ALBERTO DE CASTRO NEVES
6ª	MARCELO DANIEL DA SILVA
7ª	JOSE ACYLINO DE LIMA NETO
8ª	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES
9ª	CLAUDINEI CALIXTO
10ª	MARCOS RENNO MOREIRA
11ª	HELENA TERESINHA RIBEIRO CARNEIRO
12ª	MARIA DOROTEIA RENNO MOREIRA

COMO FUNCIONA A PREMIAÇÃO?

A Premiação pela qualidade do Leite é uma forma de incentivo aos cooperados de leite CooperRita que obtiveram os melhores resultados durante o mês. Esses resultados são os esforços alcançados por meio do bom manejo da ordenha, limpeza do equipamento, higienização, controle da mastite e refrigeração do leite no momento da coleta.

É a CooperRita valorizando o comprometimento e esforço do produtor, para que o leite produzido seja sempre entregue com alta qualidade.

Os critérios para avaliação para o pagamento da qualidade do leite são medidos pelos resultados de CPP, CCS, proteína, gordura e temperatura de resfriamento do tanque. O valor máximo de bonificação por produtor pode chegar a R\$4 mil.

PARA SABER MAIS SOBRE COMO CONQUISTAR A PREMIAÇÃO, ENTRE EM CONTATO COM O SETOR DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA COOPERRITA. (35) 3473-3500.



COOPERADO, VOCÊ SABIA?

Manter os dados cadastrais na CooperRita é muito importante!

Confira as atualizações que você deve manter sempre em dia.

Atualização da inscrição de "Produtor Rural Arrendatário" é muito importante, vamos orientar o que você deve fazer:

No término do contrato de arrendo, o cooperado deve procurar a Receita Estadual ou o Sindicato Rural para realizar as atualizações. Caso contrário, a inscrição do associado é cancelada pela própria receita.

Após atualizar os dados, o cooperado deverá comparecer na CooperRita e procurar o departamento de Conta Corrente e Associados e informar as atualizações que foram feitas.

Na dúvida, ligue (35) 3473-3502 ou envie um e-mail para: aline.ribeiro@cooperrita.com.br

PLANTÃO VETERINÁRIO

PLANTÃO VETERINÁRIO FEVEREIRO 2022

CONTATOS VETERINÁRIOS

Carlos Augusto SRS: (35) 99963-2694

Douglas SRS: (35) 99126-6260

Paulo SRS: (35) 99982-0615 | (35) 99211-5599

Lucas Ribeiro - Careaçu: (35) 99820-8377

José Augusto Medeiros - Careaçu: (35) 999981-3883

Marcelo - Careaçu: (35) 99922-8650

José Ibraim Neto - Careaçu: (35) 99907-6727

SANTA RITA DO SAPUCAÍ:

Douglas: 08, 09, 22, 23, e 29 e 30/02

Carlos Augusto: 01, 02, 15 e 16/02

CAREAÇU:

Lucas: 08, 09, 29 e 30/02
Neto: 15 e 16/02

José Augusto: 01, 02, 22 e 23/02

CONCEIÇÃO DO RIO VERDE

José Roberto Andrade Pereira: (35) 98861-0181

José Joaquim Ribeiro Mota: (35) 98809-0377

CARMO DE MINAS

Diogo: (35) 99191-5307

Marcos Paulo: (35) 99901-4678

ATENDIMENTO:

ATENDIMENTO DE SEGUNDA A SÁBADO,
DAS 7H ÀS 17H

COOPERADO, FAÇA PARTE DOS GRUPOS DE WHATSAPP DA COOPERRITA!



ENVIE UM E-MAIL COM O NOME, MATRÍCULA E O NÚMERO DO SEU CELULAR PARA MARKETING@COOPERRITA.COM.BR OU LIGUE PARA (35) 3473-3500 OU 3525.

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

MAIORES PRODUTORES DE LEITE - DEZEMBRO 2021

CLASS.	NOME
1	ESP MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS
2	CESAR AUGUSTO FERRAZ JUNQUEIRA
3	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTROS
4	WANDA MARIA RENNO MOREIRA A.CUNHA E OUTRO
5	CLEBER RIBEIRO DE MATOS
6	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO
7	JOSE RENNO MOREIRA
8	MARCOS RENNO MOREIRA
9	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO
10	DECIO COELHO COSTA
11	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA
12	FRANCISCO CARLOS VILELA E OUTRO
13	JOAO CARLOS RIBEIRO
14	GERALDO ANTONIO MARTINS LISBOA E OUTROS
15	MARLENE DIAS DOS REIS PEREIRA E OUTRO
16	FRANCISCO PEREIRA DE MENDONCA
17	ESP RENATO TELLES BARROSO
18	NAIR DE AZEVEDO COSTA
19	JUAREZ FERREIRA DE CARVALHO
20	DIVANIR BENEDITO DE FARIA
21	ANISIO DIAS DOS REIS E OUTROS
22	ARILDO MAGLIONI DO VALE
23	JOAQUIM FERNANDES LEITE
24	ANTONIO INACIO DA SILVA
25	SINVAL ARAUJO DE ANDRADE FILHO

MELHORES PRODUTORES POR QUALIDADE DEZEMBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE
1	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
2	MARIA LUCIA DE VILAS BOAS	JESUANIA
3	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
4	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE
5	SEBASTIAO RAFAEL BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS
6	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS
7	ALBERTO DE CASTRO NEVES E OUTRO	SANTA RITA DO SAPUCAI
8	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS
9	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA
10	MARCOS RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA
11	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTRA	CARMO DE MINAS
12	ANTONIO RAIMUNDO COUTO VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI
13	JOSE ACYLINO DE LIMA NETO	CARMO DE MINAS
14	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS
15	EURICO LEONEL PEIXOTO	CONSOLACAO
16	ANTONIO JOSE DUTRA	CACHOEIRA DE MINAS
17	JOSE EUSTACHIO ZACHARIAS	CACHOEIRA DE MINAS
18	DILTON FONSECA PEREIRA	CARMO DE MINAS
19	VERA APARECIDA RIBEIRO RODRIGUES E OUTRA	CACHOEIRA DE MINAS
20	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU
21	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU
22	MARCELO DANIEL DA SILVA E OUTRO	PEDRALVA
23	PAULO VIEIRA LEITE	SOLEDADE DE MINAS
24	VALMIRO FRANCISCO MARTINS DA SILVEIRA	CACHOEIRA DE MINAS
25	ESP JOAO EUGENIO DA SILVA	CACHOEIRA DE MINAS

RANKING DE PRODUÇÃO DE LEITE

MELHORES CBT - DEZEMBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	mil UFC/ mL
1	MARIA LUCIA DE VILAS BOAS	JESUANIA	1
2	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	1
3	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	1,5
4	FRANCISCO ALFREDO BARBOSA	CACHOEIRA DE MINAS	1,5
5	ESP MOACYR DIAS PEREIRA E OUTROS	CONCEICAO DO RIO VERDE	3
6	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	3,5
7	JOAO VIANNAY SILVA DA CUNHA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4
8	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU	4
9	RODRIGO PADUAN MENDONCA E OUTROS	SANTA RITA DO SAPUCAI	4
10	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS	4
11	JUAREZ FERREIRA DE CARVALHO	CAREACU	5
12	ANDRE VICENTE DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
13	ESP MARIA MAGDALENA DA COSTA	SANTA RITA DO SAPUCAI	5
14	JOSE EUGENIO DA COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	5
15	ANTONIO SINCERO LEAL	CAREACU	5

MELHORES PROTEÍNA - DEZEMBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	WALDINEY LOPES DE OLIVEIRA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	3,67
2	TARCISIO JOSE NOGUEIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,57
3	MARCELO RIBEIRO RIOS	POUSO ALEGRE	3,56
4	ANTONIO JOSE DUTRA	CACHOEIRA DE MINAS	3,51
5	ANEZIO NAZARE DE FARIA	SANTA RITA DO SAPUCAI	3,49
6	OSWALDO FRANCISCO DE PAULA	CARMO DE MINAS	3,47
7	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS	3,47
8	ROSELI ALVES MOTTA	CACHOEIRA DE MINAS	3,47
9	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	3,46
10	CLAUDIO HENRIQUE CASTRO DE CARVALHO	CONCEICAO DO RIO VERDE	3,45
11	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	3,45
12	ERNESTO PEDRO DO COUTO E OUTRO	CAREACU	3,44
13	OLIVEIROS VITAL DE SENE	PIRANGUINHO	3,44
14	JOSE EDISON DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	3,43
15	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	3,43

MELHORES CCS - DEZEMBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	mil/mL
1	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	50
2	RITA HELENA R. PEREIRA DE SOUZA	SANTA RITA DO SAPUCAI	65,5
3	ARMANDO COSTA	CACHOEIRA DE MINAS	71
4	EDGAR ANDERSON MOTTA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	89,5
5	CORNELIO RIBEIRO SALLUM AL'OSTA	CARMO DE MINAS	90
6	GERALDO MAGELA PEREIRA	CACHOEIRA DE MINAS	90
7	JOSE MARIA DE SOUZA E OUTROS	POUSO ALEGRE	91
8	SIDIRANO DELVEKIS BONIFACIO	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	94
9	FRANCISCO DONIZETE BASTOS	CAREACU	96
10	CARLOS HENRIQUE OLIVEIRA REZENDE	CACHOEIRA DE MINAS	107,5
11	CARLOS DONIZETE DE SOUZA	CAREACU	107,5
12	RODRIGO RIBEIRO ROMERO	SANTA RITA DO SAPUCAI	110,5
13	MATHEUS COELHO DAVI	CARMO DE MINAS	112,5
14	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE	123
15	JOSE HENRIQUE DA SILVA	CAREACU	132

MELHORES GORDURA - DEZEMBRO 2021

CLASS.	NOME	CIDADE	%
1	BENEDITO TARCISO VILELA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,5
2	VIRGILIO DIAS PEREIRA SOBRINHO	OLIMPIO NORONHA	4,48
3	JOAO BATISTA LOPES	CAREACU	4,42
4	ANTONIO RAIMUNDO COUTO VILELA	SANTA RITA DO SAPUCAI	4,26
5	ADILSON FERNANDES DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,25
6	ANTONIO PADUA DE ALMEIDA	CACHOEIRA DE MINAS	4,25
7	TARCISIO JOSE NOGUEIRA	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,23
8	WALDINEY LOPES DE OLIVEIRA E OUTROS	CACHOEIRA DE MINAS	4,23
9	MARIA LUCIA DE VILAS BOAS	JESUANIA	4,21
10	JOSE TADEU JUNQUEIRA CRUZ	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,14
11	DELIAN RIBEIRO REZENDE	CONCEICAO DO RIO VERDE	4,11
12	MARCELO RIBEIRO RIOS	POUSO ALEGRE	4,07
13	JOSE RENNO MOREIRA	SAO SEBASTIAO BELA VISTA	4,06
14	CLAUDIO JUNQUEIRA FERRAZ DE ALMEIDA E OUTRA	CARMO DE MINAS	4,04
15	JESUS DOS SANTOS PEREIRA E OUTROS	ESTIVA	4,03

IMPORTANTE:

O QUE SÃO AS BARRAS COLORIDAS PRESENTES NO FUNDO DE ALGUMAS EMBALAGENS CARTONADAS?

É **IMPORTANTE** esclarecer que a legislação brasileira não permite o “reprocessamento” de nenhum alimento ou bebida, e que essa não é uma prática adotada pela indústria.



As marcas coloridas fazem parte de um teste de impressão, feito para que a **QUALIDADE** dos rótulos esteja perfeita.



É comum ver na Internet algumas **INFORMAÇÕES FALSAS** sobre as barras coloridas encontradas em embalagens cartonadas. Essas mensagens afirmam que as marcas impressas no fundo de determinadas caixinhas são um indício de que o produto já passou do prazo de validade, foi “reprocessado” e voltou para a comercialização.



ACESSE
O QR CODE
E VEJA O VÍDEO:



A COOPERRITA PREZA PELA QUALIDADE E PELA TRANSPARÊNCIA. O BEM-ESTAR DOS NOSSOS CONSUMIDORES É A NOSSA MAIOR PREOCUPAÇÃO.



**COOPER[®]
RITA**
Desde 1957