

SISTEMA FAEP



Guia do Conseleite-PR e das Instruções Normativas 76 e 77



Propriedade Rural

○ Esterqueira

- Deve ser instalada longe da fonte de água para evitar contaminação;
- Deve estar, pelo menos, a 40 metros da sala de ordenha.

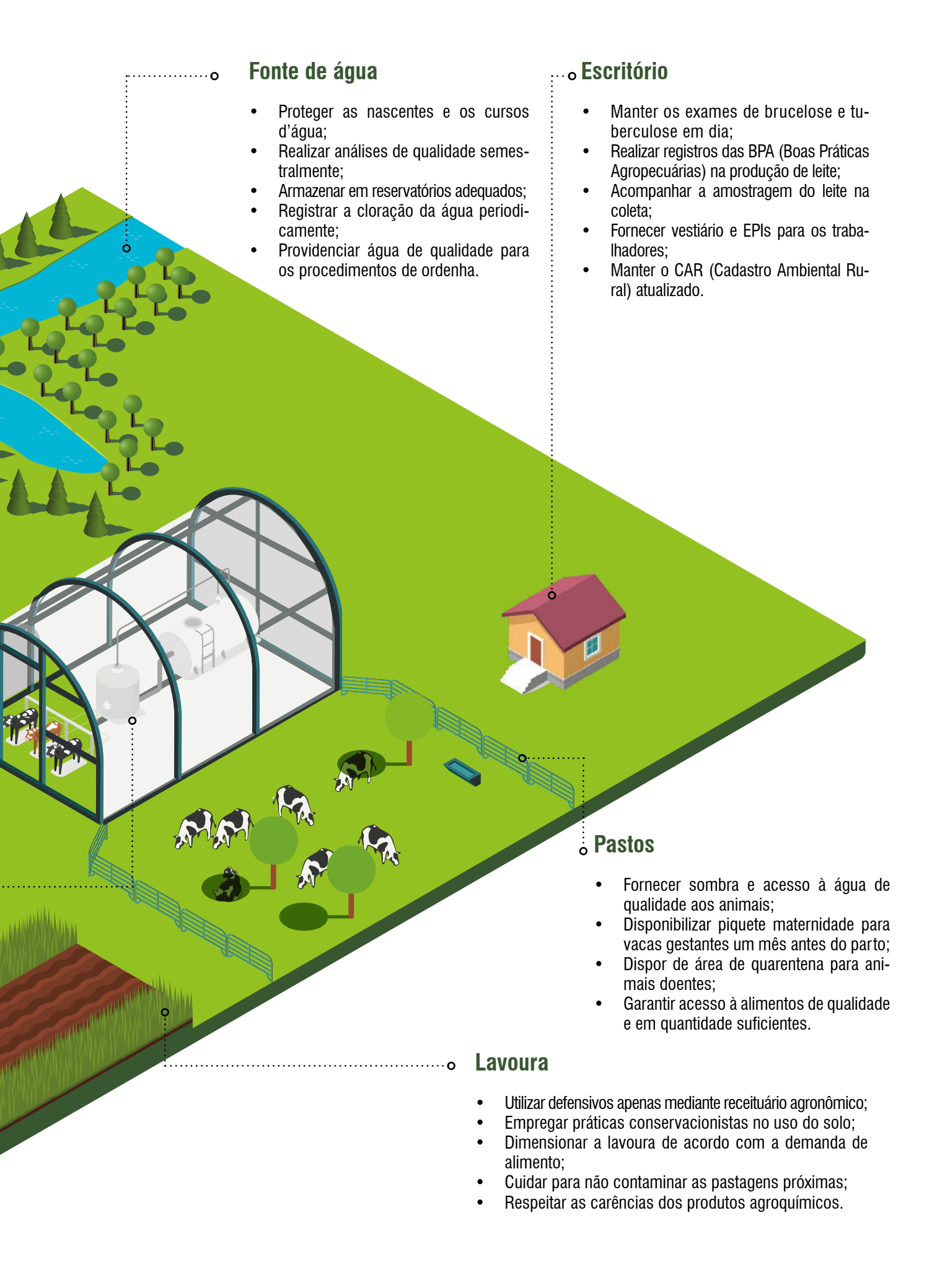
○ Depósitos

- Instalar placas indicativas no local onde estão armazenados os agroquímicos;
- Manter a farmácia veterinária organizada;
- Controlar o acesso de estranhos;
- Armazenar os alimentos corretamente.

Leiteria ○

- Utilizar tanque de resfriamento com capacidade para armazenar produção relativa a 48 horas;
- Realizar o controle leiteiro diariamente;
- Manter a temperatura do leite a 4°C;
- A contagem bacteriana, expressa em CPP (Contagem Padrão em Placas) deve ser de, no máximo, 300 mil UFC/mL, na média geométrica trimestral;
- A CCS (Contagem de Células Somáticas) deve ser de até 500 mil CS/mL, na média geométrica trimestral;
- O leite deve apresentar mínimo: 3% de gordura;
2,9% de proteína;
4,3% de lactose.





Fonte de água

- Proteger as nascentes e os cursos d'água;
- Realizar análises de qualidade semestralmente;
- Armazenar em reservatórios adequados;
- Registrar a cloração da água periodicamente;
- Providenciar água de qualidade para os procedimentos de ordenha.

Escritório

- Manter os exames de brucelose e tuberculose em dia;
- Realizar registros das BPA (Boas Práticas Agropecuárias) na produção de leite;
- Acompanhar a amostragem do leite na coleta;
- Fornecer vestiário e EPIs para os trabalhadores;
- Manter o CAR (Cadastro Ambiental Rural) atualizado.

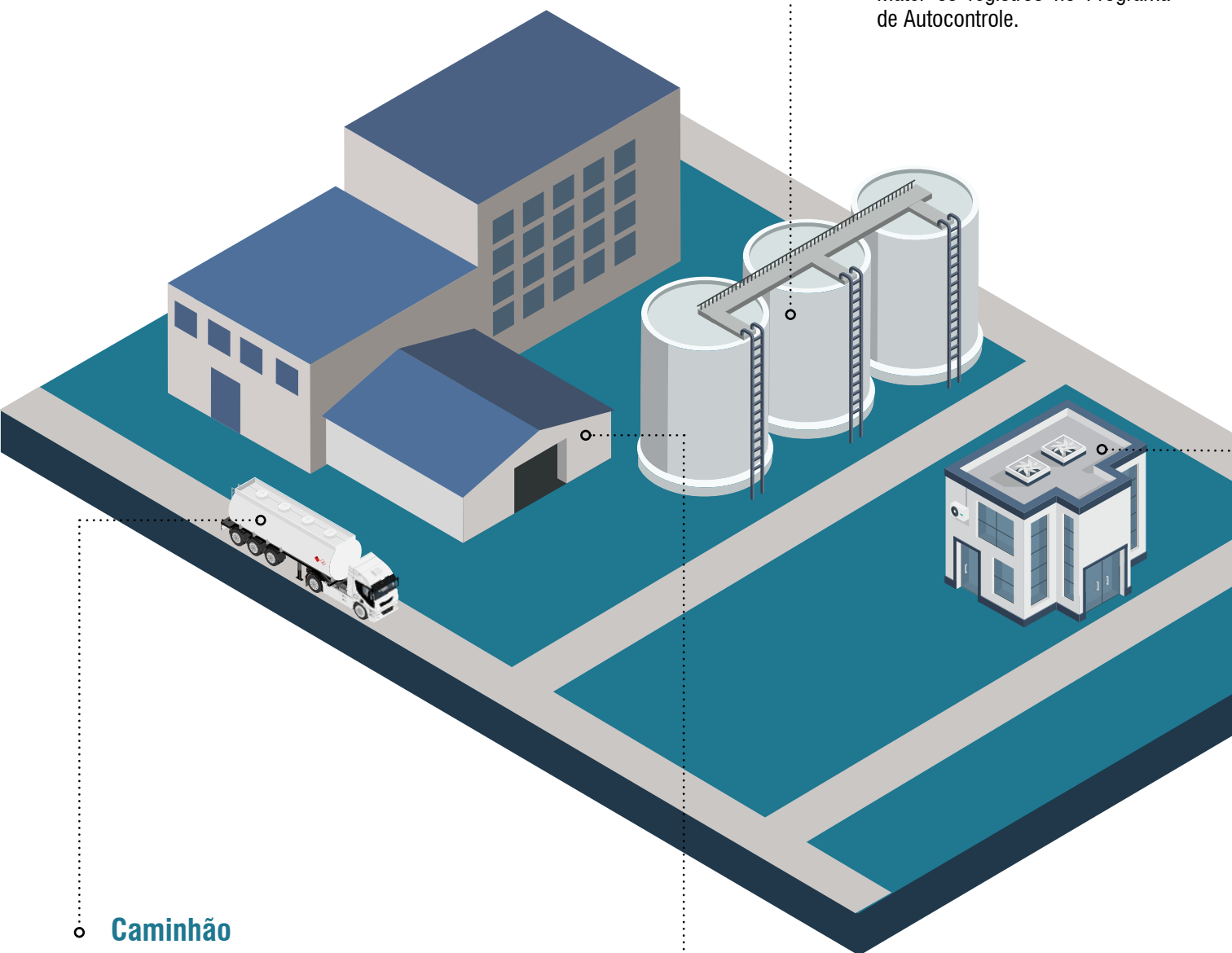
Pastos

- Fornecer sombra e acesso à água de qualidade aos animais;
- Disponibilizar piquete maternidade para vacas gestantes um mês antes do parto;
- Dispor de área de quarentena para animais doentes;
- Garantir acesso à alimentos de qualidade e em quantidade suficientes.

Lavoura

- Utilizar defensivos apenas mediante receituário agrônomo;
- Empregar práticas conservacionistas no uso do solo;
- Dimensionar a lavoura de acordo com a demanda de alimento;
- Cuidar para não contaminar as pastagens próximas;
- Respeitar as carências dos produtos agroquímicos.

Indústria



○ Silo de armazenamento

- Manter a CPP inferior a 900 mil UFC/mL;
- Realizar análises mensais;
- Manter os registros no Programa de Autocontrole.

○ Caminhão

- Acondicionar amostras adequadamente desde a coleta até o envio no laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL);
- Proteger mangueiras e conexões;
- Utilizar apenas motoristas uniformizados e capacitados para a coleta de amostras;
- Criar um programa de reciclagem para os motoristas e agentes de coleta de amostras;
- Realizar o teste do Alizarol, informando o registro da temperatura (com termômetro próprio do transportador), a data e o horário, com a identificação da amostra;
- Realizar controle diário de cada compartimento do tanque do veículo transportador;
- Realizar a completa higienização do tanque e do veículo a cada descarregamento.

○ Plataforma de recebimento

- Separar e destinar adequadamente o leite não conforme;
- Pesquisar diariamente resíduos de produtos veterinários no leite recebido;
- Analisar ao menos dois grupos de antimicrobianos em todo leite recebido;
- Receber leite em latões ou tarros é permitido, desde que não resfriados e entregues imediatamente após a ordenha (máximo 2 horas);
- Receber leite com temperatura de até 7°C (ou até 9°C, excepcionalmente);
- Em caso de contaminação, identificar o causador e responsabilizá-lo financeiramente.

Escritório

- Elaborar e implantar o Plano de Qualificação de Fornecedores;
- Disponibilizar programa de assistência técnica para os fornecedores;
- Desenvolver o Programa de Autocontrole;
- Realizar auditorias internas anuais e manter registros auditáveis por, no mínimo, 12 meses;
- Pesquisar diariamente os principais antimicrobianos e produtos veterinários dos fornecedores;
- Cadastrar os produtores com as seguintes informações: CPF, endereço, volume diário, capacidade e tipo do tanque, georreferenciamento do tanque, linhas, horários e frequência de coleta;
- Cadastrar os transportadores, com as seguintes informações: nome, CPF ou CNPJ, endereço, identificação do veículo e motorista, capacidade do tanque, linhas e horários de coleta;
- Coletar, conservar, transportar e registrar as amostras individuais no Programa de Autocontrole;
- Manter o cadastro atualizado no Ministério da Agricultura;
- Encaminhar mensalmente as planilhas de atualização da propriedade ao laboratório da RBQL (Rede Brasileira de Qualidade do Leite);
- Fazer o georreferenciamento do tanque de resfriamento no sistema do Ministério da Agricultura e RBQL;
- Apoiar a inspeção e a defesa sanitária oficial.

Procedimentos

- Analisar, no mínimo, uma vez ao mês, para todos os fornecedores, em laboratórios da RBQL: teores de gordura, proteína total, lactose anidra, sólidos não gordurosos e totais, CCS, CPP e resíduos de produtos veterinários;
- Interromper a coleta do leite de produtores com média geométrica de 3 meses para CPP superior a 300 mil UFC/mL, informando a interrupção ao Mapa;
- Realizar análise individual dos fornecedores: índice crioscópico, pesquisa de neutralizantes de acidez, reconstituintes de densidade e substâncias conservadoras;

Plano de Qualificação de Fornecedores de Leite

- Manejos sanitário, alimentar, de ordenha e pós ordenha
- Armazenamento de alimentos;
- Qualidade da água;
- Refrigeração e estocagem do leite;
- Higiene pessoal e saúde dos trabalhadores;
- Higiene de superfícies, equipamentos e instalações;
- Controle integrado de pragas;
- Capacitação dos trabalhadores;
- Adequação das instalações, equipamentos e utensílios para produção de leite;
- Manejo de resíduos e tratamento de dejetos e efluentes;
- Uso racional e estocagem de produtos químicos e medicamentos veterinários;
- Manutenção preventiva e calibragem de equipamentos;
- Controle de fornecedores de insumos agrícolas e pecuários;
- Fornecimento de material técnico como manuais e cartilhas.
- Adoção de práticas de manejo racional e de bem-estar animal.

Sala de Ordenha

Instalações

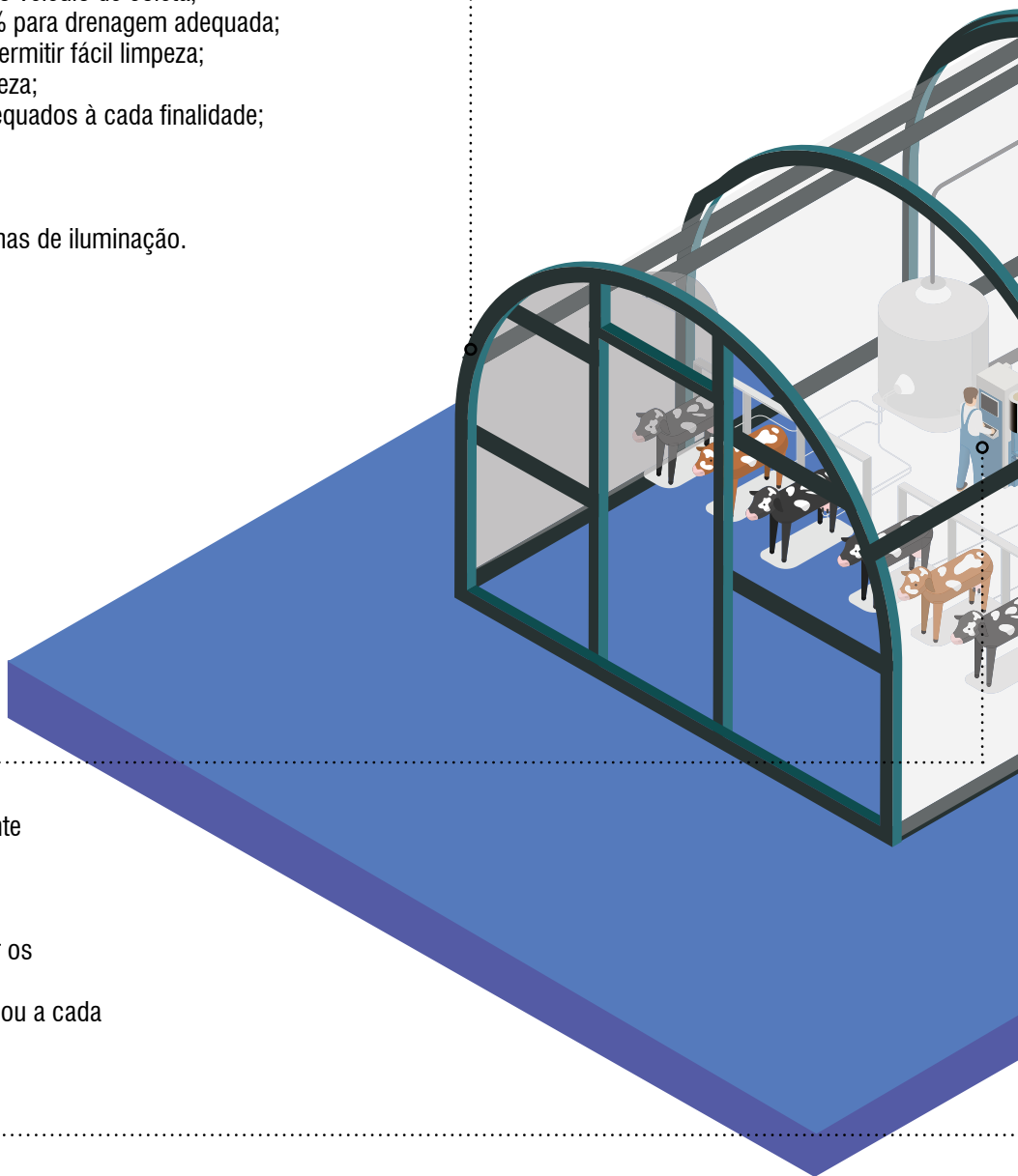
- Ser limpas e higienizadas antes, durante e após a ordenha;
- Possuir acesso adequado para o veículo de coleta;
- Apresentar inclinação de 1 a 2% para drenagem adequada;
- Os pisos e as paredes devem permitir fácil limpeza;
- Oferecer água quente para limpeza;
- Utilizar produtos de limpeza adequados à cada finalidade;
- Precisam conter cestos de lixo;
- Separar e recolher o lixo;
- Destinar o lixo adequadamente;
- Proteger as lâmpadas ou sistemas de iluminação.

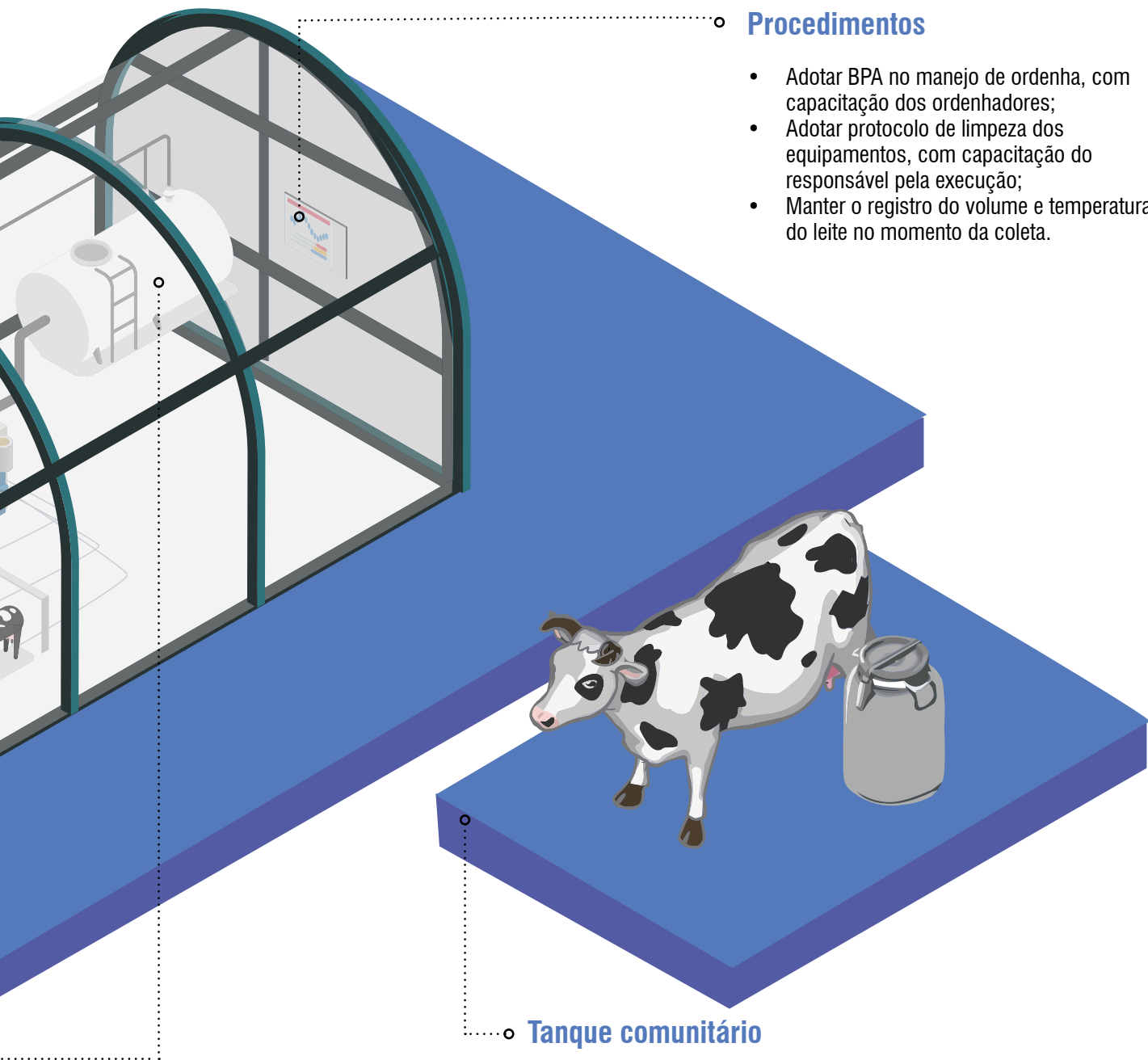
Ordenhadores

- Manter boa higiene antes, durante e após a ordenha;
- Utilizar banheiros e vestiários fora da sala de ordenha;
- Possuir capacitação e conhecer os procedimentos de ordenha;
- Receber reciclagens periódicas ou a cada alteração de procedimento.

Equipamentos

- Regular e aferir os equipamentos de ordenha periodicamente, de acordo com as recomendações do fabricante ou normas técnicas específicas;
- Higienizar e manter os equipamentos de acordo com as recomendações do fabricante;
- Utilizar produtos específicos para limpeza de equipamentos e resfriadores;
- Não utilizar tanques de imersão;
- Utilizar tanque de expansão e sempre que possível associado a um sistema de pré-resfriamento;
- Utilizar sistema de filtragem de leite e limpeza adequada;
- Aferir o sensor de temperatura do resfriador periodicamente;
- Conferir o funcionamento dos agitadores do tanque regularmente.





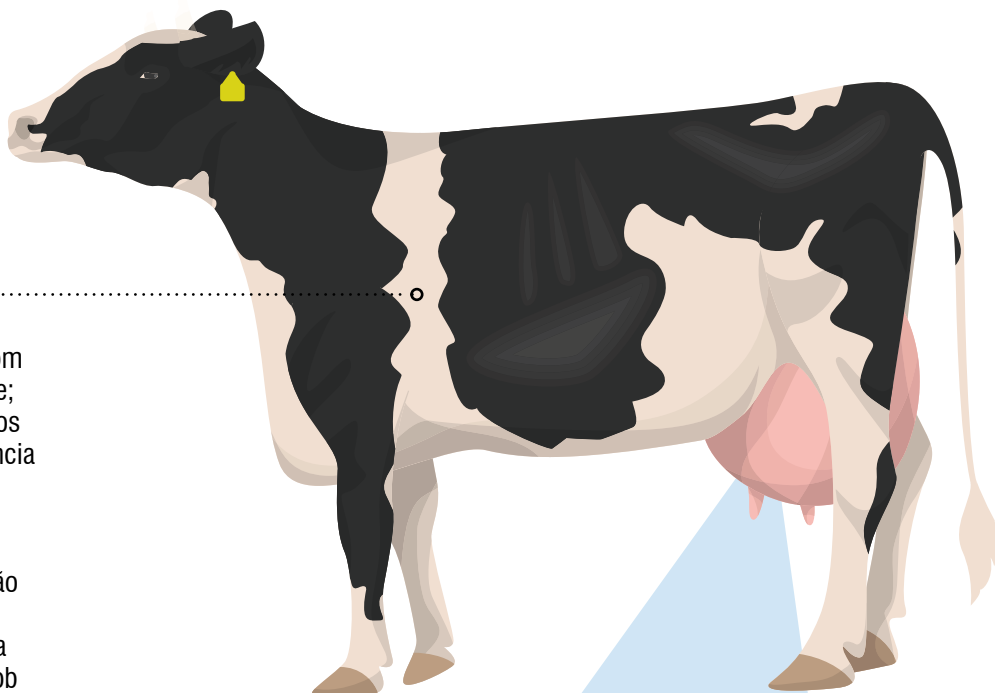
Procedimentos

- Adotar BPA no manejo de ordenha, com capacitação dos ordenhadores;
- Adotar protocolo de limpeza dos equipamentos, com capacitação do responsável pela execução;
- Manter o registro do volume e temperatura do leite no momento da coleta.

Tanque comunitário

- Levar o leite imediatamente após a retirada, no máximo em até 2 horas;
- O tanque comunitário deve ser de expansão e sempre que possível associado a um sistema de pré-resfriamento;
- É proibido resfriar o leite antes de levá-lo ao tanque comunitário
- Realizar o teste do Alizarol (mínimo de 72%) de todos os produtores antes da entrega do leite no tanque;
- Registrar em planilha: dados do produtor, volume do leite entregue, data, hora e resultado do teste do Alizarol;
- O leite deve ser filtrado e refrigerado a 4°C em até 3 horas;
- Limpeza de latões após cada entrega no tanque comunitário e do tanque após a coleta;
- Descrever e registrar as limpezas.

Vaca Leiteira

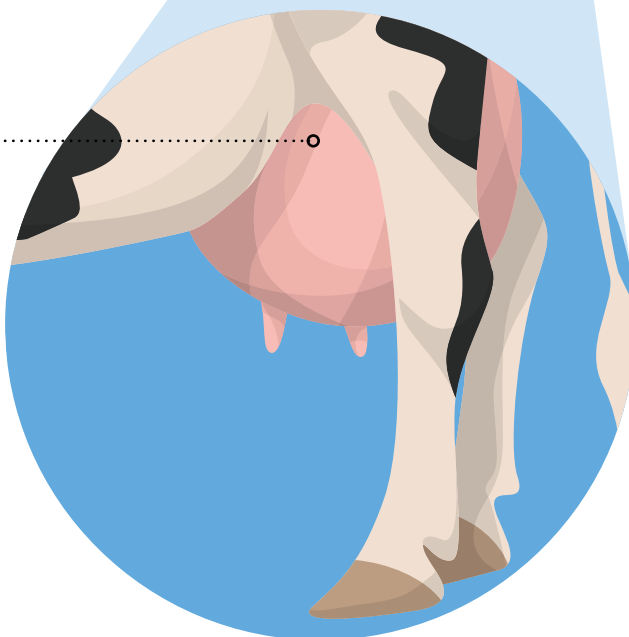


Animal

- Registrar ou identificar (ficha com foto) os animais individualmente;
- Registrar o uso de medicamentos e respeitar os períodos de carência indicados pelo fabricante;
- Secar animais que estejam nos últimos 60 dias de gestação;
- Destinar o colostro à alimentação de bezerras;
- Somente utilizar hormônios para reprodução de forma segura, sob indicação técnica;
- Realizar manejo nutricional, sanitário e reprodutivo de acordo com os preceitos de bem-estar animal.

Úbere

- Realizar a higiene dos tetos de forma adequada;
- Descartar os 3 primeiros jatos de leite de cada teto;
- Realizar pré dipping antes de cada ordenha;
- Aplicar pós dipping após cada ordenha;
- Descartar leite de animais em tratamento durante o período de carência dos medicamentos;
- Não colocar colostro no resfriador.



O que é o Conseleite Paraná?



O Conseleite-PR é uma associação civil, regida por estatuto e regulamentos próprios, que reúne representantes de produtores rurais de leite e de indústrias de laticínios que processam a matéria-prima no Paraná. O conselho é paritário, ou seja, o número de representantes dos produtores rurais é igual ao de representantes das indústrias (11 titulares e 11 suplentes de cada lado). Representantes dos produtores rurais são indicados pela Federação da Agricultura do Estado do Paraná (FAEP), enquanto os representantes das indústrias de laticínios pelo Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Estado do Paraná (Sindileite).

O Conselho tem um presidente e um vice-presidente, sendo um representante dos produtores e um dos industriais, alternando anualmente nos cargos. Ambos são eleitos para um mandato de dois anos pelos membros titulares do Conselho. Há ainda um secretário escolhido para a assessoria administrativa. Em âmbito técnico, o Conselho é assessorado por uma Câmara Técnica e Econômica (Camatec), coordenada por dois professores da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Esta câmara consultiva é composta por oito membros titulares e igual número de suplentes, sendo que metade é indicada pela FAEP e o restante pelo Sindileite.

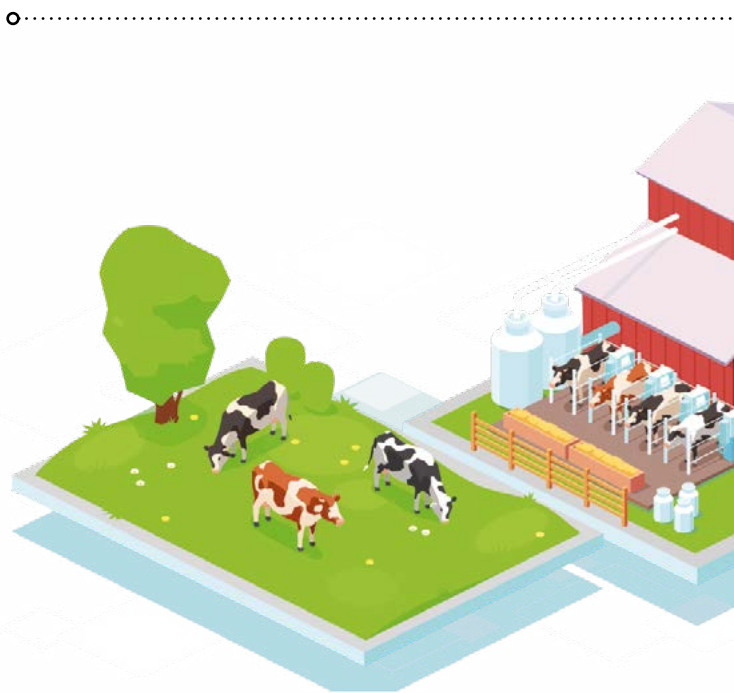
Fundamentos básicos do Conseleite

- Livre adesão;
- É um valor de referência:
 - Não é preço mínimo;
 - Não é preço máximo;
 - Se propõe servir de base para a livre **negociação** entre produtores e indústrias.
- Transparência nas regras e na metodologia;
- Decisões paritárias e com base técnica;
- Câmara técnica paritária de caráter consultivo.



Como são gerados os valores de referência?

- A partir dos preços e volumes dos derivados lácteos comercializados pelas empresas participantes e por meio de um modelo técnico e econômico construído em conjunto com a Câmara Técnica do Conceleite PR;
- O valor é aprovado por maioria de votos e publicado por meio de resoluções. As reuniões do Conceleite-PR só ocorrem com a presença de metade mais um de seus membros. Apenas o Conselho tem poder decisório, inclusive sobre as recomendações da Câmara Técnica e Econômica;
- Os valores de referência levam em conta parâmetros de qualidade e volume do leite produzido pelos produtores e entregue as indústrias participantes;
- É um valor médio da matéria-prima calculado a partir dos preços de venda das indústrias participantes do Conselho, dos seguintes derivados lácteos: leite pasteurizado, leite UHT, leite cru resfriado, leite em pó, bebida láctea, iogurte, creme de leite, doce de leite, requeijão, manteiga, queijo prato, queijo mussarela, queijo parmesão e queijo provolone;
- O preço de referência pretende representar um **valor justo** para a remuneração da matéria-prima tanto para os produtores rurais quanto para as indústrias. Acrescido de qualidade e volume obtidos mensalmente pelas análises de qualidade.



Estrutura metodológica

Produto (derivado)	Preço Médio de Venda (Pi) R\$/kg ou R\$/litro	Part MP (Ki)	Rendimento Industrial (Ri) l/kg ou l/l	Valor de referência para o produto final (VRi) R\$/litro	Part. do produto no Mix (Xi)	Contribuição ao valor de referência (R\$/litro)
Produto A	P ^a	K ^a	R ^a	VR ^a	X ^a	VR ^a X ^a
Produto B	P ^b	K ^b	R ^b	VR ^b	X ^b	VR ^b X ^b
...	...	...	...	...	...	...
Produto N	P ⁿ	K ⁿ	R ⁿ	VR ⁿ	X ⁿ	VR ⁿ X ⁿ
Média Ponderada*				Valor de referência		Valor de referência

* Valor de referência para o leite padrão



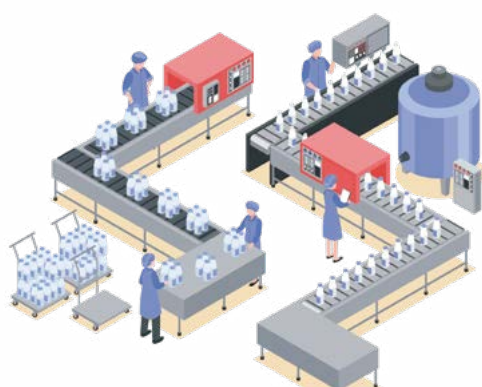
1. Participação da matéria-prima

- Por meio do cálculo da relação percentual do custo de produção do leite pelo custo total de cada derivado (que é a soma do custo de produção do leite, do custo de fabricação e de comercialização do derivado);
- Custo total do derivado = Custo de produção do leite + custo industrial (de fabricação e comercialização);
- Participação da matéria prima nos derivados = custo de produção da matéria prima leite/ custo total do derivado.



2. Rendimento Industrial

- O rendimento do leite na fabricação de cada derivado foi definido em duas etapas. A primeira consistiu na seleção de fórmulas teóricas a partir de pesquisa junto às indústrias. Tais fórmulas permitem calcular o rendimento industrial para leites de diferentes qualidades. Na segunda etapa, as fórmulas foram utilizadas para estimar os rendimentos a partir das características de uma matéria-prima denominada “leite padrão”.



3. Participação do produto no mix

- Porcentagem que o produto representa sobre os 14 derivados acompanhados pelo Conseleite-PR.



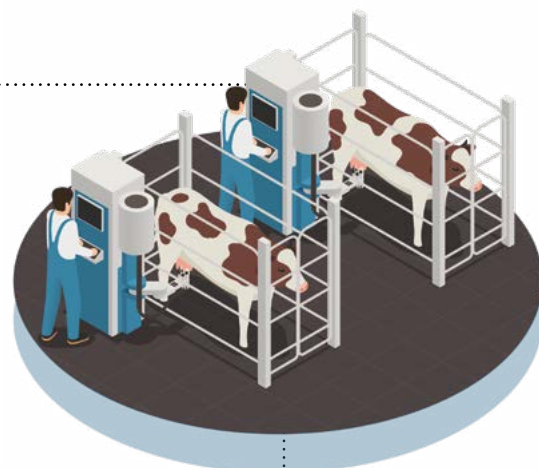
4. Valor de referência para o produto final

- Valor expresso em real por litro de leite padrão.



Custo de produção de leite

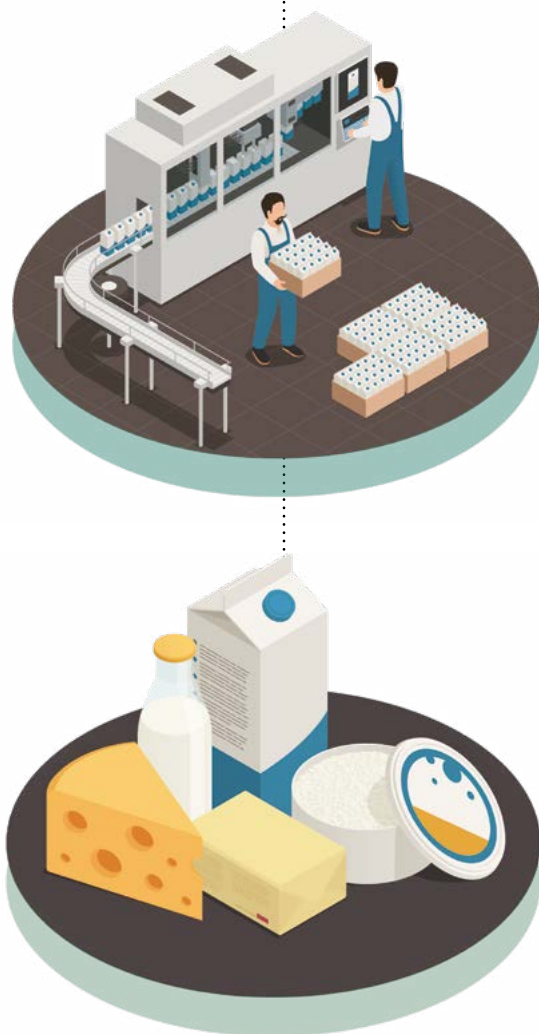
- Se refere ao custo operacional (mesma metodologia do custo industrial);
- Discussão na Câmara Técnica e aprovação no Conselho;
- Contempla diferentes sistemas de produção (modais);
- Participação dos sistemas no leite recebido pelas empresas participantes.



Pontos positivos do Conseleite PR:

- Produtores e indústrias reunidos com frequência e relatando suas dificuldades e perspectivas;
- Produtores e indústrias com mais informações sobre o mercado, possibilitando diálogos produtivos;
- O cálculo da capacidade de pagamento por derivado permite aos setores um melhor planejamento de sua produção e comercialização;
- As informações de mix de vendas permitem inferências sobre a formação de estoques;
- Os valores de referência por derivado – finais do mês anterior e parciais para o mês em curso – indicam os vieses de alta e de baixa do mercado e permitem melhor compreender a disputa pela matéria-prima a campo;
- Os resultados do Conseleite-PR, quando comparados as estatísticas de preços pagos aos produtores e pagos pelos consumidores, permitem inferências sobre as margens de produtores, indústrias e varejo ao longo do tempo;
- Os três mercados lácteos principais (leite fluído, queijos e leite em pó) nem sempre caminham na mesma direção;
- A alta inflação distorce os preços relativos da economia, impactando nos custos de produção e nas margens dos elos da cadeia produtiva (produtor/indústria/varejo/consumidor);
- O Conseleite-PR apresenta sempre uma “fotografia” do mercado, o mais atualizado possível. Porém não interfere no mesmo, não define preços e oferece uma posição atualizada e uma possível tendência;
- No site do Conseleite-PR o produtor pode utilizar a calculadora para simular os valores de referência de acordo com os teores das análises do seu leite.

Acesse o site e confira: www.sistemafaep.org.br/conseleite-parana



APOIO:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL

PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO

Sistema
Fiep
FIEP
SESI
SENAI
IEL



SistemaOcepar
FECOPAR - OCEPAR - SESCOOPPR



FETAEP
FEDERAÇÃO DOS TRABALHADORES RURAIS
AGRICULTORES FAMILIARES DO ESTADO DO PARANÁ

SEBRAE



CONFIRA a Carta
Conjunta ao Setor
Lácteo Paranaense

É fácil!

- Ligue a câmera do seu celular, aponte para o QR Code, acesse o link e assista. Caso não funcione, baixe um aplicativo leitor de QR Code.

