

INFORMATIVO DIÁRIO  
**DERAL**  
Departamento de Economia Rural

Data : 10/05/2000 Hora :

Título: Leite Fonte:

Autor: João C. Koehler

Matéria:

A Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, publicou no Diário Oficial da União em 08 de dezembro de 1999, a Portaria Nº 56 que tem por objetivo padronizar as normas de produção, transporte e a comercialização do leite no País.

A Portaria determina parâmetros para produção, identidade e qualidade do leite Tipo "A", "B" e Tipo "C"; produção, identidade e qualidade de leite cru resfriado, pasteurizado do leite de cabra; Coleta de leite cru resfriado e o transporte a granel.

Para o produtor, determina normas para produção, identidade e qualidade do leite cru resfriado e para coleta de leite cru resfriado e o transporte a granel.

A legislação estabelece que além dos testes de acidez, densidade, crioscopia, redutase, e alisarol, seja realizado as análises de qualidade do leite, que determina a gordura, proteína, sólidos, contagem de células bacterianas e contagem de células somáticas (CCS), e determina índices mínimos que serão aceitos pelo Serviço de Inspeção do Ministério da Agricultura.

A Portaria regulamenta o limite máximo de temperatura para o leite ser armazenado na propriedade e para ser transportado para a indústria e preconiza que as amostras deverão ser coletadas duas vezes por mês para realização de análise laboratorial.

O Paraná conta com um laboratório em convênio com a Associação dos Criadores de Gado da Raça Holandesa (APCBRH) e com a Universidade Federal do Paraná (UFPR) credenciado pelo Ministério da Agricultura, que realiza o Programa de Análise de Rebanhos Leiteiros do Paraná (PARL - Pr).

A modernização do setor lácteo possibilita que os produtores de leite do país tenham condições de competir em qualidade com demais mercados externos.

Desta forma as indústrias lácteas terão padronizados as normas mínimas para a qualidade do leite que possibilita realizar o pagamento do leite por qualidade.

No Paraná, a maioria das Cooperativas de laticínios e as empresas privadas de médio e grande porte já implantaram o sistema de bonificação por qualidade do leite.

A tabela abaixo demonstra os métodos para realização das análises laboratoriais, temperatura máxima para armazenamento do leite após a ordenha, transporte e de recebimento do leite na indústria, bem como as regiões e datas a ser exigido o cumprimento desta portaria.

## BRASIL – LEITE- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS E DE RESÍDUOS QUÍMICOS.

REQUISITOS	A PARTIR DE	A PARTIR DE	A PARTIR DE
E MÉTODO DE ANÁLISE	1 Julho; 2002	1 Julho; 2005	1 Janeiro; 2008
REGIÃO	Sul, Sudeste e Centro-Oeste 1 Julho; 2004	Sul, Sudeste e C. Oeste 1 Julho ;2008	Sul, Sudeste e Centro-Oeste 1 de Janeiro; 2011
REGIÃO	Norte e Nordeste	Norte e Nordeste	Norte e Nordeste
CONTAGEM PADRÃO EM PLACAS ( CPP)	Máximo: 1.000.000	Máximo: 750.000	Produtor individual: menos de 100.000 Conj. de produtores: menos de 300.000
CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS ( CCS )	Máximo:1.000.000	Máximo: 750.000	Máximo: 400.000
RESÍDUOS DE DROGAS	Menor que 0,05 UI/ml	Menor que 0,05 UI/ml	Menor que 0,05 UI/ml
03 HORAS APÓS A ORDENHA	TEMPERATURA Máximo 7° C	Máximo 4° C	No Caminhão
RECEBIMENTO NA INDÚSTRIA	TEMPERATURA PARA Máximo 10° C	Máximo 7° C	Na Rampa

Fonte: Diário Oficial da União

Elaboração: Seab/Deral