



## CARTA DE CIENTIZAÇÃO AOS PRODUTORES DE LEITE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

As entidades signatárias em cooperação com a Superintendência Federal da Agricultura do RS – SFA-RS/MAPA, com o objetivo de levar a informação de interesse ao produtor rural, vêm a vossa presença dar conhecimento e outrossim cientizar das normas que compõem as Instruções Normativas 76 e 77, publicadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, no dia 26 de novembro de 2018.

Nesta mensagem estão focados alguns parágrafos que diretamente estão ligados à **produção, acondicionamento, coleta, conservação, entre outros procedimentos do leite cru.**

<p>O resfriador de sua propriedade deve apresentar condição de refrigeração igual ou inferior a 4,0°C (quatro graus Celsius) no tempo máximo de três horas após a colocação do leite cru no tanque (IN. 77, Art. 2º, Inciso VI)</p>	<p>O leite cru fornecido pela sua propriedade rural deve apresentar médias geométricas trimestrais de CBT 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) (IN. 76, Art. 7º)</p>
<p>A) O leite cru refrigerado produzido em propriedades rurais deverá ser destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção oficial (SIM, CISPOA ou SIF) (IN 76, Art. 2º)</p>	<p>Caso sua propriedade rural esteja com a coleta interrompida, para que o laticínio retorne a coletar o leite, sua propriedade rural deve apresentar 1 (um) resultado de análise de CBT dentro do padrão (emitido por laboratório da Rede Brasileira de Qualidade do Leite - RBQL e também ter recebido visita (s) técnica (s) para a identificação dos problemas e consequente ações para a correção de sua CBT (IN. 77, Art. 45º, Parágrafo Único)</p>
<p>B) O leite cru deverá chegar a laticínios ou posto de resfriamento a 7º (sete graus Celsius), admitindo pela fiscalização excepcionalmente o recebimento até 9º (IN 76, Art. 3º, Inciso I)</p>	<p>Os Laticínios devem elaborar um plano de qualificação de todos os seus produtores. Este plano de qualificação deve contemplar:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• assistência técnica e gerencial</li> <li>• Capacitação com foco em gestão da propriedade e implementação das boas práticas agropecuárias (IN. 77, Art. 6º)</li> </ul>
<p>C) O leite cru refrigerado deve atender os seguintes parâmetros físico-químicos: I) Teor mínimo de gordura 3,0g/100g; II) Teor mínimo de proteína total 2,9g/100g; III) Teor mínimo de lactose anidra de 4,3g/100g; IV) Teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g; V) Teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g; VI) Acidez titulável entre 0,14 e 0,18 expressa em gramas de ácido láctico/100ml; VII) Estabilidade ao alizarol na concentração mínima de 72%; VIII) Densidade relativa a 15°C/15º entre 1,028 e 1,034; IX) Índice crioscópico entre -0,530ºH e -0,555ºH, equivalente a -0,512°C e a -0,536°C, respectivamente; X) Não deve apresentar substâncias estranhas a sua composição, como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes de acidez, reconstituintes da densidade do índice crioscópico, resíduo de produtos de uso veterinário (antibióticos) e contaminantes acima dos limites máximos previstos em normas complementares. (IN 76, Art. 5º e Inciso de I a IX e Art. 6º e parágrafo único)</p> <p><b>* Poderá a laticínios exigir padrões acima do descrito, desde que comunicado anteriormente e aceito pelo produtor.</b></p>	<p>O leite que não atenda aos requisitos dispostos em regulamento técnico específico deve sofrer destinação de acordo com o programa de autocontrole do estabelecimento, em conformidade com a legislação vigente (IN. 77, Art. 51º)</p>
<p>O laticínio deve fornecer ao laboratório da RBQL as seguintes informações do produtor: I) localização georreferenciada; II) quantificação do volume de leite produzido (IN 77, Art. 62º)</p>	<p>As propriedades rurais devem apresentar controles para Brucelose e Tuberculose, respeitando normas e procedimentos estabelecidos no Regulamento Técnico do Programa Nacional de Controle e Erradicação da Brucelose e Tuberculose Animal. O leite cru que provém diretamente de propriedades rurais somente poderá ser recebido por estabelecimentos de leite e derivados mediante a regularidade da vacinação do rebanho contra a brucelose (IN 77, Art. 4º, inciso III) (IN 10, Art. 19º, 2017)</p>
<p>O produtor rural e transportador de leite vinculados aos laticínios são obrigados a cumprir o disposto na Instrução Normativa. O descumprimento parcial ou total pode acarretar na desvinculação do produtor de leite ou do transportador pela laticínio. O laticínio deve comunicar ao serviço de inspeção oficial sobre a desvinculação de produtores de leite ou transportadores por infrações a Instrução Normativa (IN 77 Art. 63º e § 1º e §2º).</p> <p>Os procedimentos para a produção de leite, conservação, transporte, seleção e recepção de leite cru em laticínios com inspeção municipal ou estadual serão regidos por esta instrução normativa e Lei do Leite (IN 77, Art. 61º)</p>	<p>Os estabelecimentos são obrigados a realizar e manter atualizado o cadastramento de seus fornecedores de leite em sistema do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e incluir no seu programa de autocontrole (IN. 77, Art. 48º)</p>
<p>A laticínio deverá interromper a coleta de leite de sua propriedade caso apresente por três meses consecutivos, resultado de média geométrica fora do padrão para CBT máximo de 300.000 UFC/ml (IN 77, Art. 45). Para restabelecimento da coleta de leite, deve ser identificada a causa do desvio, adotadas as ações corretivas e apresentado um resultado de análise de CBT dentro do padrão (abaixo de 300.000 UFC/ml) emitido por laboratório da RBQL (IN 77, Art. 45 Parágrafo Único)</p>	<p>O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento pode colher amostras de leite cru em sua propriedade rural para realização de análises fiscais a qualquer momento (IN. 77, Art. 47º).</p>
	<p>O resfriador de leite, de uso individual ou comunitário, deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ser instalado na propriedade rural em local adequado, provido de paredes, portas e janelas, telhado, piso de cimento, iluminação elétrica e pia com ponto de água corrente;</li> <li>• apresentar condição de acesso apropriado ao transportador;</li> <li>• ser mantido sob condições de limpeza e higiene; e</li> <li>• ter capacidade mínima de armazenar a produção de acordo com a estratégia de coleta (IN 77, Art. 15º)</li> </ul>

Esperamos que todos estejam cientes de suas obrigações, com o intuito de oferecer um leite dentro dos padrões que as Instruções Normativas 76 e 77 estabelecem. Quaisquer dúvidas, estas normativas estão presentes nos links:

- <http://www.agricultura.gov.br/noticias/saem-novas-regras-para-a-producao-de-leite>
- <http://www.sindilat.com.br/site/2019/04/22/instrucao-normativa-no-76-de-26-de-novembro-de-2018/>
- <http://www.sindilat.com.br/site/2019/04/22/instrucao-normativa-no-77-de-26-de-novembro-de-2018/>
- <http://www.sindilat.com.br/site/2019/01/22/cartilha-esclarece-duvidas-sobre-a-qualidade-do-leite/>

Nome do(a) Produtor(a) de Leite: \_\_\_\_\_

Código do Produtor no estabelecimento: \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_ Local: \_\_\_\_\_

Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_ NIFR: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

Assinatura: \_\_\_\_\_