



INSTRUÇÕES NORMATIVAS 76 E 77: MELHORIA DA QUALIDADE DO LEITE

Ana Lucia de Oliveira Rodrigues¹, Bruno Daniel Kazmierczak¹,
Cecilia Gabriela Rubert Possenti²

Resumo: A cadeia produtiva do leite está passando por algumas adequações através das **Instruções normativas 76 e 77 que entraram em vigor no dia 30/05/19 para a produção de leite de qualidade**, as quais trazem muitas novidades para os produtores. A IN 76 trata das características e da qualidade do leite na indústria, e na IN 77 são os critérios para se obter leite de qualidade e seguro para o consumidor. Em relação à produção, leva-se em consideração o estado sanitário do rebanho, teste de brucelose e tuberculose para a certificação das propriedades, sistemas de cadastro dos transportadores bem como sua capacitação e qualificação. Em relação ao armazenamento do leite, será aceito apenas resfriadores de expansão, e a temperatura máxima de 4°C atingida em até 3 horas na propriedade e de 7° C nas plataformas de recebimento. As análises de antibióticos ficarão mais específicas e detalhadas, fazendo com que o produtor respeite as carências e conheça os medicamentos que estão sendo usados em seus rebanhos. Outro ponto que a IN 77 define é a Contagem padrão em placas (CPP) que para o leite cru refrigerado, a média geométrica trimestral da contagem bacteriana total não deverá ultrapassar 300 mil UFC/mL para análises individuais de cada produtor. E para a contagem de células somáticas (CCS) a média geométrica trimestral máxima ficou estabelecida em 500 mil céls/mL. Sendo que essas análises continuam sendo mensal. Outros parâmetros que a instrução normativa estabelece são: gordura: mínimo 3,0%; proteína: mínimo 2,9%; lactose: mínimo 4,3%; extrato seco desengordurado (ESD): mínimo 8,4%; extrato seco total (EST): mínimo 11,4%; acidez titulável: 0,14°d – 0,18°d; densidade relativa: 1,028 – 1,034; índice crioscópico: -0,530 °h e -0,555°h; estabilidade mínima do alizarol: 72%. Através da instrução normativa 77, o produtor que não alcançar a média geométrica trimestral da contagem bacteriana abaixo de 300 mil UFC/mL, terá a suspensão da coleta de leite em sua propriedade designada pelo Ministério da agricultura, pecuária e abastecimento – MAPA, ficando impedido de vender para qualquer empresa que coleta leite, até a adequação da CPP, sendo que haverá uma ação técnica de melhoria juntamente com o produtor, e uma nova análise em um laboratório autorizado pela Rede Brasileira de laboratório de controle de qualidade de leite (RBQL), a CPP tendo um resultado abaixo de 300 mil UFC/ mL o produtor fica apto a voltar a comercializar o leite para a indústria coletora. Todas essas adequações vem para que o leite produzido nas propriedades tenham qualidade, possibilitando com isso a abertura de novas oportunidades de mercado aos produtores de leite.

Palavras-chave: Lácteos. Produção. Bovinos. Adequações.

¹ Discente do curso de Medicina Veterinária, da Faculdade Santo Ângelo - FASA, Santo Ângelo, Brasil. E-mail: analucia.or@hotmail.com, brunodanielkaz@gmail.com

² Docente da Faculdade Santo Ângelo - FASA, Santo Ângelo, Brasil. E-mail: ceciliapossenti@sejafasa.com.br