

Produção

As características geográficas do Chile, circundado pela Cordilheira dos Andes, Serra do mar, com gelo e deserto, no extremo do continente Sul Americano, confere ao país qualidades de isolamento de uma ilha. Esse fato auxiliou o desenvolvimento de uma pecuária local específica. O isolamento geográfico, de barreiras naturais, permitiu manter interessantes níveis de inocuidade no rebanho. Foi



erradicada a febre aftosa e não existe registro do mal-da-vaca-louca.

A principal zona de produção de leite se estende da região central de Santiago até a Ilha de Chiloé no Sul, ocupando o Vale Central. O leite é a principal atividade da região dos lagos, onde se concentra 70% da produção, principalmente na Região de Osorno. Nesta região se encontram também as principais indústrias de processamento, como a Soprole, Nestlé, Colun e Watt´s.

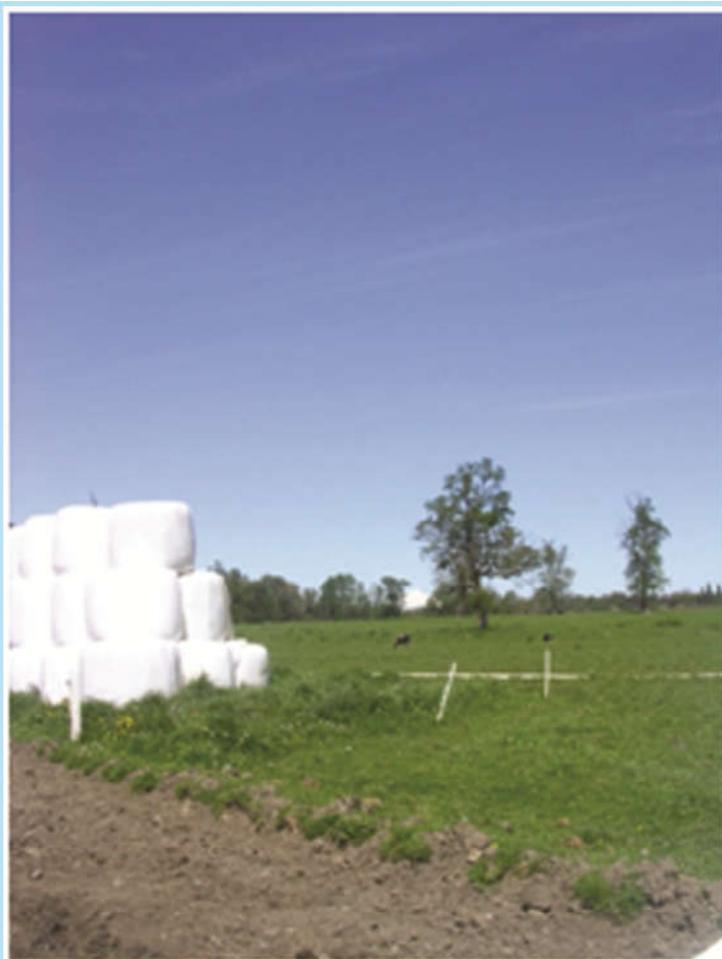
A raça predominante é a Holando-Americano, derivada de cruzamentos da Holstein Friesian, que chega

a produzir 5.000 litros por lactação, em pastagens naturais. Encontram-se também o holandês vermelho e branco e a Normando, que é de duplo-propósito.

A pecuária no Chile é realizada em grande parte pela produção familiar, com animais alimentados principalmente em pastagens naturais, que no verão chega a ter 28% de proteína bruta. Durante o período de crescimento das pastagens, quando ocorre um excesso de matéria verde, o pasto é armazenado na forma de feno ou de silagem, reduzindo assim o consumo de concentrado e mantendo o custo de produção baixo.

O volume de leite produzido é de 2,5 bilhões de litros anuais, que abastecem o mercado interno e parte do leite é transformado em leite em pó e exportado, principalmente nos últimos anos, para o México.

Existe um grande empenho do governo para incrementar a atividade com foco na exportação. Uma das ações do governo foi criar o Consórcio Leiteiro, que reúne a



indústria de processamento, instituições de pesquisa e extensão, indústria de insumos e serviços e os produtores. A missão do consórcio é o desenvolvimento competitivo da produção nacional, integrando o conhecimento científico e as necessidades dos elos da cadeia agroindustrial.

Pagamento

No pagamento do leite, que é adquirido por uma indústria, é praticado um preço-base e acrescido por uma bonificação que depende de cada produtor. Na determinação da bonificação são considerados vários fatores, como a composição e volume do leite, assistência técnica, saúde do rebanho, refrigeração, participação em associações e APL (Acordo de Produção Limpa, equivalente a boas práticas para a produção), conforme detalhado a seguir.

Formas de Pagamento: é realizada uma vez ao mês e depois do leite entregue. O produtor com mais de 200 litros/dia pode solicitar uma antecipação do pagamento, que será equivalente a uma média das primeiras quinzenas de cada mês, considerando o preço-base para produtores com até 3.000 litros/dia e para produção acima de 3.000 litros/dia considera-se o preço-base mais 19%.

Frete: é por conta da indústria.

Preço: é o preço-base mais a bonificação obtida por cada produtor. São considerados os seguintes parâmetros do leite padrão: 3% de proteína, 3% de gordura, densidade entre 1,028 a 1,034 g/ml (a 20°C), índice crioscópico de -0,530 a -0,570°H e não pode conter substâncias inibidoras do crescimento bacteriológico e neutralizante.

Bonificação: é calculada em um sistema de pontuação que permite até 46% do preço-base, da seguinte forma:

- a. Assistência Técnica: bônus de 2% - deve ser certificado pelo médico-veterinário da indústria e é atualizado anualmente.
- b. Brucelose: bônus variável de acordo com a certificação do Ministério da Agricultura
 - b1. Propriedades certificadas como "livres" = 5%
 - b2. Propriedades, livres, mas que apresentaram o problema e eliminaram os animais soropositivos = 2,5%
 - b3. Propriedades com brucelose controlada = 2%
- c. Tuberculose: bônus variável de acordo com a certificação do Ministério
 - c1. Propriedades certificadas como "livres" = 5%
 - c2. Propriedades, livres, mas que apresentaram casos e eliminaram os animais positivos = 2,5%
 - c3. Propriedades com tuberculose controlada = 2%

Observação: Para o caso de brucelose e tuberculose todo o rebanho com mais de seis meses deve ser examinado por um veterinário credenciado pelo Ministério. Os exames devem ser realizados a cada 11 meses, e para manter o "status" os resultados devem indicar uma redução de 15% de reações positivas de um ano para o outro. Não se permite incorporar animais soropositivos na propriedade. Perde o bônus quem não cumprir todas essas condições.

d. Leucose enzoótica: 4% - deve ser certificada pelo Ministério

d1. Propriedades certificadas "livres" = 4%

e. Refrigeração: 6%

O leite deve apresentar a temperatura de 4°C no tanque de armazenamento de aço inoxidável polido.

Observação: O tanque deve permitir o resfriamento e armazenamento da produção em 24 ou 48 horas de acordo com o sistema de coleta. A agitação do leite prévia à coleta de amostra é de responsabilidade do produtor. O volume que entra no tanque deve atingir a temperatura de 4°C em até três horas e em nenhum momento da incorporação a variação de temperatura deve ser superior a 9°C. Durante o armazenamento do leite a temperatura não deve ser inferior a 0°C.

f. Contagem de UFC: é determinada por análises quinzenais, nos seguintes parâmetros:

f1. Até 30.000 ufc/ml 14%

f2. Até 50.000 ufc/ml 12%

f3. Até 80.000 ufc/ml 10%

f4. Até 100.000 ufc/ml 8%

f5. Até 300.000 ufc/ml 0%

f6. Acima de 300.00 ufc/ml - 10%

g. Contagem de Células Somáticas: é determinada por análises quinzenais, nos seguintes parâmetros:

g1. Até 350.000 cs/ml10%

g2. Até 400.000 cs/ml 8%

g3. Até 500.000 cs/ml 0%

g4. Até 800.000 cs/ml - 8%

g5. Acima de 800.00 cs/ml - 10%

h. Gordura e Proteína: os bônus são variáveis e comunicados no pagamento. São realizadas análises quinzenais e o pagamento é feito por quilo excedente à referência estabelecida.

i. Volume: considera-se a produção de um ano e leva em conta os aumentos da quantidade produzida de acordo com a Tabela 1. Para calcular a bonificação, multiplica-se o volume anual pelo fator correspondente ao extrato, desconta-se a quantidade a ser subtraída e por último divide-se pela produção anual. O fator de correção pode variar de 0 até 12%.

Tabela 1. Fator médio de correção dos preços pagos ao produtor de leite de acordo com o volume de produção anual.

Volume (mil litros por ano)	Fator	Quantidade a ser subtraída	Fator médio de correção (%)
1 - 100	0,00	0,00	0
101 - 200	1,00	100	0,3
201 - 350	1,50	200	0,8
351 - 500	1,50	200	1,0
501 - 700	2,00	450	1,3
701 - 1.000	6,84	3.838	2,3
1.001 - 1.500	9,00	5.998	4,2
1.501 - 2.000	13,00	11.998	6,1
2.001 - 4.000	9,00	3.998	7,7
4.001 - 6.000	11,00	11.998	8,6
6.001 - 8.000	13,00	23.998	9,6
8.001 - 10.000	15,00	39.998	10,6
10.001 - 12.000	17,00	59.998	11,5
12.001 - 40.000	12,00	-2	12,0

j. Bônus de Desenvolvimento: US\$ 0,0024 por litro de leite.

É concedido aos produtores que autorizem o desconto para pagamento de cada uma das seguintes entidades: Associações de produtores, promoção do consumo de lácteos e do Consórcio Tecnológico do Leite.

k. Bônus BPL (Boas Práticas de Produção): US\$ 0,009 por litro de leite.

É concedido aos produtores inscritos e que aplicam os conceitos das Boas Práticas de Produção.

Fatores Limitantes

Deteção da presença de água no leite – são cancelados todos os bônus da produção do dia.

Deteção de inibidores – são cancelados todos os bônus da produção de leite do dia e também a gordura e proteína. Se a análise for realizada antes da retirada do leite do tanque, não se compra a produção. Se for detectado no tanque do caminhão e ocorrer mais de uma vez, além da penalização anterior, o produtor deverá pagar toda a carga do caminhão.

Não se recebe leite ácido com mais de 19^oTh de acidez.

Não se recebe leite com pH fora dos padrões normais, de 6,60 a 6,80.

Só se compra leite a 4°C de temperatura.