

REVISTA

O JOVEM AGRICULTOR



ASSOCIAÇÃO DOS JOVENS AGRICULTORES MICAELENSES



ENTREGA DO PRÉMIO

PRODUTOR EXCELENTE



LEITE BIOLÓGICO

Valiant®

quality milk
system®



VALIANT BASE VERSATILE



VALIANT BASE BARRIER



AGROÚTIL - Especialidades Farmacêuticas, Lda.

Zona Comercial dos Valados - Rua António Medeiros Almeida, 28-29 | 9500-652 Arrifes - Ponta Delgada
Telephone: 296 684 370 | Fax: 296 684 380 | E-mail: geral@agroutil.com

CENTRO DE BOVINICULTURA E CAMPOS DE SANTANA



César Pacheco

No passado dia 20 de Outubro no evento Prémio Produtor Excelente, organizado pela Associação dos Jovens agricultores Micaelenses o senhor Secretário Regional da Agricultura e florestas o Eng.º João Ponte, anunciou publicamente a prorrogação do contrato cedência das infra-estruturas Centro de Bovinicultura e dos Campos de Santana, por mais vinte anos com a Associação dos Jovens Agricultores Micaelenses.

Essa prorrogação é para nós uma importante decisão do Governo Regional, que reconheceu a importância dessas instalações para o desenvolvimento do associativismo e cooperativismo, disponibilizando as condições necessárias para que Associação dos Jovens Agricultores Micaelenses e Cooperativa juventude Agrícola continue a prestar um bom serviço aos seus associados e à Lavoura em geral.

É também, um reconhecer do trabalho da manutenção e preservação daquilo que é um património da Região, e que esta Associação conseguiu nos vinte anos de contrato e em quatro lideranças corresponder de forma positiva.

Congratulámo-nos com essa decisão, que para mim enquanto dirigente é também sinónimo de responsabilidade continuar a manter em boas condições de uso essas instalações e sempre que possível colocar ao serviço dos jovens agricultores e da lavoura em geral os bens e serviços que daqui provêm.

Finalizo esse editorial e esse ano com os votos de um Santo e Feliz Natal e um Próspero 2018 aos nossos associados e familiares bem como todos os nossos patrocinadores e colaboradores da revista O Jovem Agricultor.

Finalizo esse editorial e esse ano com os votos de um Santo e Feliz Natal e um Próspero 2018 aos nossos associados e familiares bem como todos os nossos patrocinadores e colaboradores da revista O Jovem Agricultor.

ÍNDICE

- 2 DISTÓCIA TORÇÃO UTERINA**
- 4 DIA DE CAMPO E ENSAIO DE MILHO 2017**
- 9 RECRIA DE VITELAS**
- 12 PRÉMIO PRODUTOR EXCELENTE 2016**
- 24 ROTULAGEM DA ORIGEM DO LEITE**
- 28 MERCADO DO SETOR DO LEITE E LACTICÍNIOS**
- 32 IMUNIDADE INATA E ADQUIRIDA**
- 34 LEITE BIOLÓGICO**
- 36 PARA RIR**
- 38 NOTÍCIAS**
- 50 POSEI 2018**
- 52 ATIVIDADES NO QUINTAL**





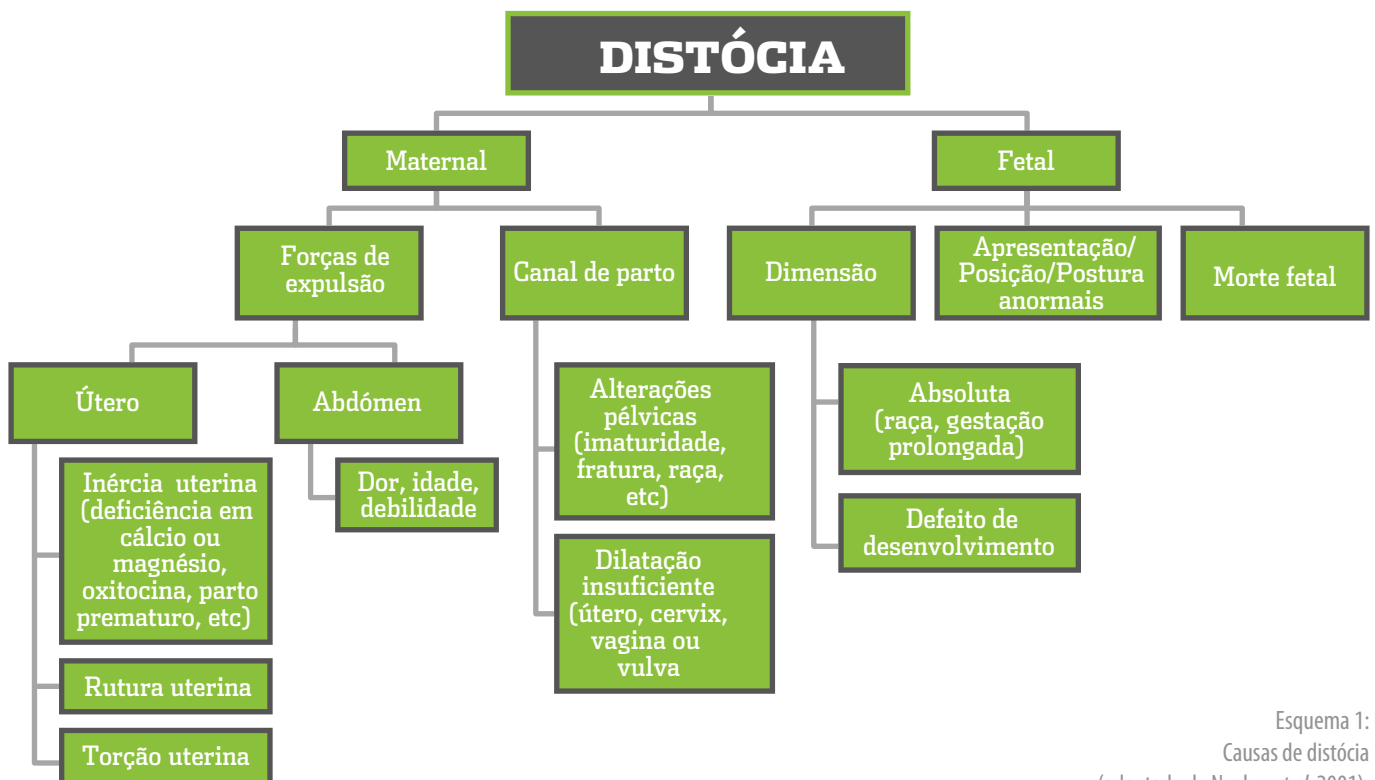
FILIPA LANÇA
Filipa Lança
Médica Veterinária

DISTÓCIA

TORÇÃO UTERINA

Um parto normal em que não é necessária a sua assistência, seja através de manobras obstétricas, fetotomia ou cesariana, designa-se por eutócico. Pelo contrário, um parto difícil em que é necessária a intervenção técnica para a sua resolução, designa-se por parto distócico. O diagnóstico e o tratamento da distócia constituem uma importante parte da obstetrícia, o que requer o conhecimento do que é um parto normal, do bem estar da vaca e do vitelo e das boas competências práticas (Noakes et al. 2001).

As causas de distócia podem ser maternas ou fetais, tal como ilustra o seguinte esquema:



Esquema 1:
Causas de distócia
(adaptado de Noakes et al. 2001).

Tal como demonstrado no esquema 1, existem diversas causas que podem estar na origem de um parto distócico. No entanto, neste número iremos referir-nos apenas a uma dessas causas: a torção uterina.

● CAUSAS

Um elevado número de torções sucedem durante o parto (81%) podendo ocorrer no final da primeira fase ou no início da segunda fase do mesmo.

A violência dos movimentos fetais e a instabilidade do útero

grávido, são dois dos principais fatores que fazem com que a torção uterina seja mais frequente na altura do parto. Relativamente à violência dos movimentos fetais, estes ocorrem devido ao aumento da frequência e amplitude das contrações uterinas, durante a primeira fase do parto. Para além destes, o excesso de peso do feto é também um fator predisponente.

Outro fator importante que permite ao útero rodar sobre o seu eixo longitudinal ocorre quando a vaca tenta levantar-se, particularmente quando se encontra em espaços limitados. Ao realizar este movimento, na fase em que o animal está com os membros anteriores fletidos e os membros posteriores em extensão (figura 1), o eixo longitudinal do útero estará quase na vertical. Assim, é possível que este órgão rode com bastante facilidade, caso ocorra um movimento fetal violento neste momento (Noakes *et al.* 2001).

Apesar da causa da torção uterina ser raramente identificada outros fatores predisponentes incluem confinamento prolongado, quedas repentinas, abdómen pendular e fraco tônus uterino (Divers & Peek, 2008).

● ASPETOS CLÍNICOS

É do consenso veterinário que as torções à esquerda (tendo em conta a vista posterior da vaca) são mais comuns do que as torções à direita (Noakes *et al.* 2001; Divers & Peek, 2008).

Na maioria dos casos, as torções uterinas ocorrem na primeira fase do parto. Assim, imediatamente após a sua correção é possível encontrar o cérvix em diferentes graus de dilatação. Por sua vez, existe maior probabilidade da torção ter ocorrido no início da segunda fase do parto caso após a sua correção, o cérvix se encontre totalmente dilatado ou se antes da correção for observada a presença da placenta ou do feto na vagina (Noakes *et al.* 2001). Torções parciais de 45 graus, ou mais, podem ocorrer e permanecer nesta posição ao longo de semanas ou meses, normalmente na última fase da gestação. Porém, nestes casos os animais não apresentam quaisquer sinais clínicos a menos que a torção se agrave ao ponto de comprometer o aporte sanguíneo do feto ou do útero (Divers & Peek, 2008).

Para além dos problemas durante o parto, as torções uterinas podem causar sinais clínicos durante o segundo e o terceiro trimestre da gestação. Nestes casos em que a torção pode ser superior a 180° é possível ocorrerem sinais de cólica, semelhantes a uma obstrução intestinal (Divers & Peek, 2008).

● SINAIS CLÍNICOS

Nos casos típicos a vaca não apresenta quaisquer alterações a não ser os sinais característicos da primeira fase do parto. Contudo, estes tendem a diminuir não ocorrendo progressão para a segunda fase do parto. Em casos severos de torção uterina o animal apresenta-se inquieto no início, mas o comportamento normal do parto cessa. Deste modo, a menos que este seja vigiado atentamente, já não será possível perceber que o parto teve início (Noakes *et al.* 2001).

Em casos de torção de grau elevado, o animal pode apresentar inquietação, ansiedade, taquicardia, apetite reduzido e abanar da cauda. Pode ainda demonstrar relutância em deitar-se ou mesmo deitar-se e levantar-se com maior frequência. Anorexia, taquicardia progressiva e cólicas, escoiceando o abdómen, são sinais que surgem à medida que a condição se agrava (Divers & Peek, 2008).



Figura 1 Posição em que o útero tem maior facilidade em rodar sobre o seu eixo longitudinal, caso ocorra um movimento fetal violento (Fotografia: Filipa Lança).



Figura 2 Caso de parto distócico bem sucedido (Fotografia: Filipa Lança).

Caso a torção uterina não seja corrigida atempadamente, a placenta acaba por destacar-se das carúnculas presentes nas paredes do útero e o feto morre. Posteriormente a vaca desenvolve dor abdominal, falta de apetite e dificuldade em defecar. Por fim, instala-se uma infecção bacteriana intrauterina, que pode originar necrose e consequente morte da vaca (Divers & Peek, 2008).

● TRATAMENTO

Em bovinos, a técnica selecionada para a correção da torção pode variar consoante a opinião do veterinário, etapa da gestação, severidade da torção, bem como da condição da vaca, útero e feto. As técnicas mais comumente utilizadas são a rotação do feto pela vagina, rodar a vaca e cesariana (Ghuman, 2010).

O impacto das torções uterinas na morbidade e mortalidade do vitelo e da vaca pode ser significativamente reduzido caso os sintomas sejam detetados e tratados com a devida urgência (Ghuman, 2010). ■

BIBLIOGRAFIA:

- Divers, T. J., & Peek, S. F. (2008). *Diseases of Dairy Cattle* (2ª ed., p. 398) St Louis, Missouri: Saunders Elsevier.
- Noakes, D. E.; Parkinson, T.J.; England, G. C. W. (2001). *Arthur's Veterinary Reproduction and Obstetrics* (8ª ed., pp. 233-234) London: W. B. Saunders.
- Ghuman, S. P. S. (2010) Uterine torsion in bovines: a review. *Indian Journal of Animal Sciences*, 80, 289-305.



DIA DE CAMPO E ENSAIO DE MILHO EM 2017

Na alimentação das vacas, cada decisão pode a curto prazo nos trazer boas ou más consequências, sendo talvez a opção da escolha da variedade e ciclo do milho a semear, a que se deve basear em critérios bem definidos e extrapolados para cada exploração.

Tendo por base as características edafo-climáticas do Campo de Santana (classe 1), a CJA elaborou um ensaio com o objetivo de esclarecer melhor os produtores nas suas futuras escolhas. Foram experimentadas 14 variedades, cada uma com 3 repetições, estando presente 5 empresas locais com as marcas que representam, nomeadamente a Granja (Fitó), Cooperativa Bom Pastor (LG), Agromaçanita (Pioneer), Agroutil (Syngenta) e MotaMix (Maisadour). Foram delineado 3 ciclos (400, 500 e 600), tendo cada empresa apresentado uma variedade para cada um:

MILHOS A USAR			
	FAO 400	FAO 500	FAO 600
AGROMAÇANITA	319	1063	1535
Granja	Atlas	Temuco	...
AGROUTIL	Gibra	Helium	Hidro
BOM PASTOR	3490	30597	30681
MOTA MIX	48F	54H	66C

Cada tratamento foi constituído por 9 linhas (a 70 cm), o que resulta em uma largura de 6,3 m e com um comprimento de 104 metros, sendo colhidas as 3 linhas centrais de cada talhão, o que resultou numa área total de colheita por variedade de 655,2 m².

ÁREA DOS ENSAIOS			
LARGURA DE 3 LINHAS	COMPRIMENTO	M ² /TALHÃO	3 REPETIÇÕES
2,1	104	218,4	655,2

Na preparação do solo efetuou-se uma fresagem, seguida de lavroua (charrua de aivecas), repetindo a fresa ao de leve, permitindo assim uma melhor aplicação do adubo a lanço, sendo este depois incorporado com a grade. A sementeira iniciou-se a 9 de Maio, sendo a parcela destinada para este ensaio realizada no dia 11.

A adubação foi realizada juntamente com o Eng.º João Rodrigues, ADP, tendo por base as necessidades da cultura, como segue a tabela seguinte:

CÁLCULO DE UNIDADES DE FERTILIZANTES

FERTILIZANTE				
	KG/HÁ	N	P	K
Lanço	500	20	8	10
Linha	300	15	35	
Sacha	400	30	0	0

QUANTIDADE ADMINISTRADA				
	N	P	K	MG
	100	40	50	0
	45	105	0	0
	120	0	0	0
Total	265	145	50	0

A 23 de junho foi aplicado a adubação foliar de Profertil, 4 l/ hectare, devido a se notar carências de azoto, em consequência a não se ter efetuado fertilização na sacha, o que aqui fundamenta o conselho de se cumprir com rigor os planos de manejo, de fertilização e da aplicação dos fitofármacos, para se atingir o sucesso numa cultura tão importante como o milho. A colheita do milho se iniciou a 12 de Setembro, ficando para último a área destinada ao ensaio (dia 14). Para o controlo de produção e colheita de amostras para a análise de matéria seca e química, foram colhidas as 3 linhas centrais de cada uma das repetições, sendo a totalidade de cada ensaio (655.2 m²) pesada na balança da fábrica de rações da Associação Agrícola de S. Miguel.

PESAGEM DE CADA VARIEDADE EM VERDE					
ENSAIO	EMPRESA	CICLO	VARIEDADE	KG/ENSAIO	KG/HECT.
1	LG	600	30681	4320	65.934,07
2	Pionier	600	1535	3280	50.061,05
3	Maisadour	600	66 C	3060	46.703,30
4	Syngenta	600	Hidro	3100	47.313,80
5	Granja	500	Temuco	2400	36.630,04
6	Syngenta	500	Helium	2340	35.714,29
7	LG	500	30597	2520	38.461,54
8	Maisadour	500	54 H	2400	36.630,04
9	Pionier	500	1063	2300	35.103,79
10	Syngenta	400	Gybra	2080	31.746,03
11	Granja	400	Atlas	2140	32.661,78
12	Pionier	400	319	2040	31.135,53
13	LG	400	3490	2100	32.051,28
14	Maisadour	400	48 F	2120	32.356,53

Para uma melhor verificação do comportamento e evolução das variedades durante o processo de ensilagem, cada uma das amostras recolhidas foram acondicionadas em mini-silos de betão no dia da colheita (14 de Setembro), sendo estes abertos e enviados de imediato para análise a 30 de outubro. As análises bromatológicas foram realizadas no laboratório da Finança Agro-Alimentar S. A., com o acompanhamento do Dr. Paulo Aranha.



Mini-silo de Betão

ANÁLISES BROMATOLÓGICAS DAS SILAGENS DE MILHO

Ciclo 600					
Parâmetros	Unidades	30681	1535	66C	Hidro
pH		4	3.9	4.1	4
Matéria seca	g/kg	381	375	382	372
Digest. de Mat. Org.	% Mat. Org.	71.6	73.1	70.9	72.3
Proteína Bruta	g/kg Mat. Seca	62	59	60	66
Gordura Bruta	g/kg Mat. Seca	31	29	29	29
Fibra Bruta	g/kg Mat. Seca	186	182	209	199
Açúcar	g/kg Mat. Seca	<12	<12	<12	<12
Amido	g/kg Mat. Seca	337	385	338	334
Amido bypass	% / Amido	23	27	27	29
NDF	g/kg Mat. Seca	370	364	419	411
ADF	g/kg Mat. Seca	235	221	252	234
Energia Limpa	Mcal/kg Mat. Seca	1.61	1.64	1.57	1.6

Ciclo 500						
Parâmetros	Unidades	Temuco	Helium	30597	54H	1063
pH		4.2	4	4	4	4
Matéria seca	g/kg	455	416	379	512	425
Digest. de Mat. Org.	% Mat. Org.	74.1	73	73	74	74.9
Proteína Bruta	g/kg Mat. Seca	71	63	69	57	64
Gordura Bruta	g/kg Mat. Seca	29	30	29	28	33
Fibra Bruta	g/kg Mat. Seca	172	180	174	189	171
Açúcar	g/kg Mat. Seca	<12	<12	<12	<12	<12
Amido	g/kg Mat. Seca	378	371	351	363	392
Amido bypass	% / Amido	28	30	27	32	31
NDF	g/kg Mat. Seca	369	374	383	405	358
ADF	g/kg Mat. Seca	213	219	223	239	212
Energia Limpa	Mcal/kg Mat. Seca	1.66	1.62	1.64	1.62	1.68

Ciclo 400						
Parâmetros	Unidades	Gybra	Atlas	319	3490	48F
pH		4.1	4.3	5	4.4	4.1
Matéria seca	g/kg	411	443	568	289	410
Digest. de Mat. Org.	% Mat. Org.	74.5	73.6	74.3	70.9	72.6
Proteína Bruta	g/kg Mat. Seca	64	63	62	67	67
Gordura Bruta	g/kg Mat. Seca	32	33	33	32	29
Fibra Bruta	g/kg Mat. Seca	162	179	193	202	195
Açúcar	g/kg Mat. Seca	<12	<12	48	16	12
Amido	g/kg Mat. Seca	395	372	300	331	330
Amido bypass	% / Amido	35	31	35	21	33
NDF	g/kg Mat. Seca	338	370	419	407	389
ADF	g/kg Mat. Seca	209	222	249	237	231
Energia Limpa	Mcal/kg Mat. Seca	1.65	1.65	1.61	1.59	1.61

Para a análise de cada resultado, deve o lavrador ter em mente que estes valores correspondem às condições deste ensaio, assim como da sua localização, devendo ser extrapolados para a realidade de cada um a interpretação de cada um destes parâmetros:

- **PH:** Os valores médios considerados normais vão de 3,7 a 4,2, e quando fora deste padrão podem significar má fer-

mentação, sendo um indicador da atividade microbiana. Geralmente o valor de pH aumenta na medida que o valor de matéria seca da silagem seja mais alto, sendo importante reter que matérias secas muito baixas e pH superior a 4,8, indicam que há má conservação.

- **Matéria seca:** Composição da amostra depois de retirar toda a água, para determinação da proteína, fibra, gordura, os minerais, a energia, etc. Quanto menor a quantidade de matéria seca, maior será a ingestão por parte do animal para satisfazer as suas necessidades.

- **Digestibilidade da matéria orgânica:** A estimativa de digestibilidade é mais um critério para avaliação nutricional do alimento, é dada por meio da relação entre a quantidade da fração ingerida do alimento e o que é digerido.

- **Gordura Bruta:** Determina a quantidade de gordura do alimento, sendo útil para quantificar a energia. Alimentos com elevado teor em gordura, tem maior número de nutrientes digestíveis, sendo a gordura o maior fornecedor de energia.

- **Amido:** Quanto maior o seu teor, melhor o desempenho animal, assim como a ingestão.

- **Amido bypass:** Representa a quantidade de amido que “escapa” à absorção rúminal, passando ao intestino grosso, onde pode ser ou não absorvido.

- **NDF:** Representa a fração dos constituintes da parede celular vegetal, sendo esta responsável pela rigidez da planta para se manter erguida. Constitui assim a parte fibrosa e volumosa da silagem, e que conforme o tamanho das partículas, influencia a ingestão (quanto maior, menor a ingestão).

- **ADF:** Representa os constituintes da parede celular, exceto a hemicelulose, sendo quanto maior, menor a digestibilidade.

- **Energia Limpa:** Energia disponível para a produção animal e sua manutenção.



Vista geral do campo de ensaio

DIA DE CAMPO

No dia da colheita realizamos um “dia de campo”, onde perante os sócios e outros interessados, foi apresentado o delineamento do ensaio, assim como a preparação e fertilização da cultura. Ao mesmo tempo, cada uma das empresas teve a oportunidade de apresentar as suas variedades cedidas para este ensaio, destacando as suas principais características, para que assim cada produtor possa para além deste trabalho, no futuro ter mais critérios de escolha da variedade mais conveniente à altura em que quer, ou deve semear e colher, assim como as características que os seus terrenos melhor permitem o ciclo e a variedade do milho.

Agradecemos a todas as empresas que colaboraram com este trabalho, esperando que da mesma forma, os seus objetivos tenham sido conseguidos. ■



Vista geral do campo de ensaio



Vista geral do campo de ensaio



Apresentação do ensaio



Transporte para pesagem



Perfil de uma das variedades



Apresentação de uma variedade por parte da empresa que a representa.



Convívio final



**POTENCIA O ARRANQUE
DAS TUAS VITELAS**

STARTER

e rentabiliza a tua exploração



HYPRD

Your High Performance

HYPRD IBERICA, S.L. Sucursal em Portugal | hyprediberica@hypred.com | www.hypred.com



VITOR CHALACA
TÉCNICO COMERCIAL /
HIGIENE E
NUTRIÇÃO ANIMAL
vitor.chalaca@hypred.com

RECRIA DE VITELAS

E A VITAL IMPORTÂNCIA DO COLOSTRO PARA O SEU FUTURO

O futuro de uma exploração de leite serão as vitelas para reposição. E é precisamente de futuro que vamos falar hoje.

O futuro está ao virar da esquina e é com este pensamento que gostaria de abordar a importância que a vitela tem numa exploração de alto desempenho como as que no futuro viremos a ter quer nos açores, quer no mundo.

CONTEXTO

A vitela ou vitelo tem a particularidade ao nascimento de nascer sem anticorpos (defesas do organismo). A placenta dos bovinos não permite passagem de anticorpos da mãe para o feto. Assim a aquisição precoce da imunidade sistémica efectua-se unicamente de forma passiva e através da absorção de colostro. (Ravary y Sattler, 2006)

	DENSIDADE °/00	MAT. GORDAS (g/kg)	LACTOSE (g/kg)	PROTEÍNAS TOTALS (g/kg)	CASEÍNA (g/kg)	VITAMINA A (UI/L)	VITAMINA E (mg/L)	MAGNÉSIO (g/kg)	ZINCO (mg/kg)	SELÉNIO (mg/kg)
COLOSTRO DE VACA	1,060	50	30	140	48	10 000	10	0,4	12	0,05
LEITE DE VACA	1,032	39	49	31	25	1000	1	0,12	3,6	0,02

Tabela 1 : composição do colostro em comparação com o leite de vaca inteiro (Arsia 2010)

OS ELEMENTOS MAIS IMPORTANTES DO COLOSTRO SÃO OS ELEMENTOS IMUNOLÓGICOS OU IMUNOGLOBULINAS. EXISTEM 3 TIPOS.

IMUNOGLOBULINAS G (IgG)

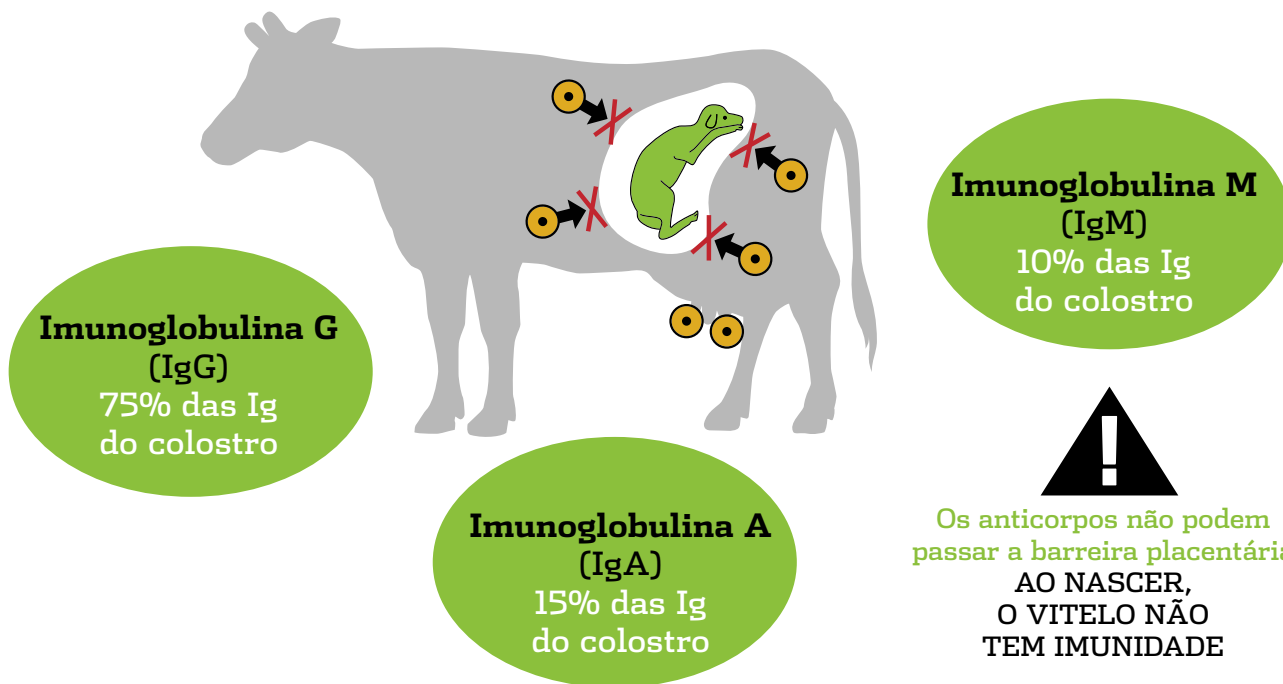
que são os anticorpos que podem cruzar a barreira intestinal para alcançar a circulação sanguínea. As IgG representam 75% das imunoglobulinas do colostro.

IMUNOGLOBULINAS A (IgA)

que desempenham uma função imunitária local das mucosas intestinais. As IgA representam 15% das imunoglobulinas do colostro.

IMUNOGLOBULINAS M (IgM)

com uma função aglomerante (permitem unir os elementos entre si). Representam 10% das imunoglobulinas do colostro.



3 DICAS PARA O SUCESSO DE UM BOM ENCOLOSTRAMENTO

Para que um animal recém nascido tenha acesso ao melhor colostro existem 3 pontos que são fundamentais, Vamos então falar destes em particular.

REGRA 3 Q's

Qualidade (Quality)

A qualidade do colostro caracteriza-se em particular pela quantidade de IgG. Um bom colostro deve ter um alto nível de anticorpos ou seja deve ter um nível de imunoglobulinas superior a 75g/L. Para que este elemento se possa caracterizar de alta qualidade deve ter também em atenção a quantidade de bactérias presente que deve em todos os casos serem inferior a 100 000 UFC/ml.

Quantidade (Quantity)

A qualidade do colostro está directamente relacionada com a sua quantidade. Assim é necessário que o animal recém nascido absorva entre 200 e 300 gramas de anticorpos durante as primeiras 24 horas, para que a passagem de imunidade se faça eficazmente. Assim o animal deve receber 6% do seu peso vivo de colostro pois é a exacta capacidade que o abomaso do animal tem de obter nas primeiras 4 horas de vida. (Ravary e Sattler, 2006)

Rapidez (Quickly)

A rapidez com que o colostro é administrado é fundamental pois se nas primeiras 4 horas o animal recém nascido deve tomar de colostro 6% do seu peso vivo nas 24 horas deve ter ingerido 10%. A razão mais forte para que este padrão seja imposto tem a ver com a efectiva transferência de anticorpos através da parede do intestino do animal e que vai diminuindo com o numero de horas apos o seu nascimento.

ALGUMAS PRÁTICAS QUE DEVEMOS COLOCAR SEMPRE AO NOSSO DISPOR

- ✓ **Boas práticas de manejo: temperatura do leite, horários de alimentação,...**
- ✓ **Usar um programa preventivo durante esta fase**
- ✓ **Reidratar o vitelo**

O futuro de cada exploração irá depender da exigência em todos e cada um dos processos tidos na exploração. A análise detalhada de cada processo, assim como o rigor com que são realizados, no futuro serão os "trunfos" com que poderemos jogar.



VULCO

Tecnologia

Qualidade

Serviço

Profissionalismo

DUNLOP GOODYEAR

**O Trator Excelente
Para o Agricultor Exigente**

MASSEY FERGUSON

**valorizamos
o mundo rural**



**Cooperativa Agrícola
do Bom Pastor, C.R.L**

Tel: 296 205 790

Fax: 296 684 410

Arribanas - Arrifes, 9500-372 Ponta Delgada
geral@bompastor.pt - www.bompastor.pt



AJAM ATRIBUIU PRÉMIO PRODUTOR EXCELENTE 2016



A Associação de Jovens Agricultores Micaelenses promoveu, a atribuição do prémio Produtor Excelente 2016, iniciativa que decorreu no Centro de Bovinicultura, nos Arrifes.

Na abertura da cerimónia o Vice presidente da AJAM, Pedro Tavares, recordou que este prémio, iniciado há mais de uma década, pretende premiar os produtores de leite, que obtiveram durante cada no civil a pontuação máxima na grelha de pontuação, reconhecendo o esforço e dedicação dos produtores de elite.



Segundo Pedro Tavares, este ano foram premiados 698 produtores, mais 40 do que no ano passado, o que representa a capacidade dos produtores em conseguir alcançar a excelência e em fazer o que é preciso quando assim lhes é pedido. A maior preocupação dos produtores, afirmou, “é terem alguma sustentabilidade para poderem viabilizar as suas explorações”. Uma questão que nos últimos tempos não tem sido fácil, principalmente depois do fim das quotas leiteiras. Pedro Tavares referiu que “agora assiste-se a alguma retoma do preço do

leite, mas não chegámos ainda ao que precisamos para poder pagar o nosso trabalho”.

O vice-presidente da AJAM deixou igualmente um apelo ao Governo Regional para que “seja sensível” e mantenha o apoio de 45 euros à vaca leiteira.

Pedro Tavares questionou também que mecanismos se poderiam usar para vender melhor o leite dos Açores, explicando que a solução passa por apresentar um leite diferenciado para poder ser valorizado pelo consumidor.

O Vice-presidente da Associação de Jovens Agricultores Micaelenses (AJAM), que substituiu o Presidente César Pacheco, que esteve ausente por motivos de doença, fez também referência ao Centro Açoriano de Leite e Lacticínios (CALL) que considerou “um passo importante” mas que ainda funciona com “muitas incertezas”. Incertezas essas que “afetam mais os jovens agricultores”.

Pedro Tavares é da opinião que se impõe um verdadeiro rejuvenescimento no setor e assegurar uma saída condigna a quem quiser sair.

“LEITE DOS AÇORES VAI SER ALVO DE UM ESTUDO COMPARATIVO POR UMA ENTIDADE RECONHECIDA INTERNACIONALMENTE”

O Secretário Regional da Agricultura e Florestas anunciou, no âmbito da entrega do prémio ‘Produtor Excelente’, organizado pela Associação de Jovens Agricultores Micaelenses, que o Centro Açoriano do Leite e Lacticínios (CALL) vai encomendar um estudo comparativo sobre o leite dos Açores a uma entidade reconhecida internacionalmente e proceder à classificação da manteiga, contribuindo assim para a valorização do leite produzido no arquipélago.

“Na próxima reunião do CALL, o Governo Regional irá propor a realização de um estudo independente exploratório comparativo do leite dos Açores com leites de produção nacional e internacional”.

João Ponte considerou que este será um passo “muito importante rumo a uma melhor e mais objetiva caracterização

comparativa do leite açoriano, podendo também contribuir de suporte objetivo e independente em futuras campanhas de marketing em que se pretenda comunicar eventuais características diferenciadoras do produto açoriano”.

Segundo o executivo regional, no que diz respeito à classificação da manteiga, o Secretário Regional salientou que “está já em curso”, com as indústrias, um procedimento com vista ao reconhecimento do produto, através de uma Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP).

“Ambas as iniciativas visam contribuir para uma maior valorização do leite e, conseqüentemente, a melhoria do rendimento da fileira”, afirmou João Ponte, acrescentando que é “fundamental prosseguir o esforço de acrescentar valor ao leite de excelência” que é produzido no arquipélago.

Na sua intervenção, o Secretário Regional destacou que a união entre a agricultura e a ciência, o conhecimento e a investigação deve ser cada vez mais forte num mundo em permanente mudança, pelo potencial económico e estratégico que contém, apontando o exemplo do leite biológico que já começa a ser produzido nos Açores.

“Produzir mais e melhor, com mais qualidade, apostando em produtos diferenciadores e que tragam mais valor acrescen-



tado são metas a alcançar”, disse João Ponte, vincando que o setor agrícola foi o que mais evoluiu, estando hoje bem preparado, e a indústria modernizou-se.

Gacs

“O PARADIGMA DAS MATÉRIAS-PRIMAS NOS AÇORES”



No âmbito desta mesa redonda coube ao consultor independente Carlos Matos Cortes falar sobre “o paradigma das matérias-primas nos Açores” tendo começado por dizer que “a visibilidade da Marca Açores é enorme mas a rentabilidade a ela associada não se reflete”.

Carlos Matos Cortes licenciado medicina veterinária, e mestrado em gestão de empresa. Consultor na área da indústria da alimentação animal é também consultor em empresas multinacionais e especialista em nutrição animal.

Sendo grande conhecedor da realidade açoriana, onde se desloca periodicamente desde 1995, referiu que na Região “as condições climáticas serão sempre condicionantes bem como a forma como os animais serão alimentados”, por forma a garantir a rentabilidade dos animais.

A “grande vantagem comparativa dos Açores é a maioria dos alimentos ser gerada pela natureza”, ou seja, a erva. No entanto, o nível produtivo das vacas e a composição das forragens determina a quantidade e o tipo de ração a administrar aos animais. Carlos Matos Cortes deu exemplo das várias matérias-primas importadas para ajudar no reforço da proteína e da fibra aos animais, dando contra que é o milho a matéria-prima mais importada. Seguem-se trigo e a cevada, sendo estes os três principais cereais usados na alimentação animal.

Matos Cortes destacou algumas palavras-chave para o sucesso. Segurança alimentar, gestão e qualidade, boas práticas no fabrico, matérias-primas e rastreabilidade.

Reforçou a necessidade de se saber o que se compra porque só assim, poderão alcançar-se bons resultados.

Segundo recordou, “a busca constante de soluções para os problemas das pastagens e melhor desempenho e produtividade dos rebanhos, tem ganho especial atenção no campo da pesquisa, exigindo das indústrias de rações a produção de vários tipos de rações que supram essas deficiências”.

“Somos o que comemos”, recordou.

Carlos Matos Cortes defende que o que faz a diferença é o bom manejo, o bom profissionalismo e a boa produtividade.

Defendeu ainda que, em relação à Marca Açores, “a sua visibilidade tem um valor enorme, mas não é pelos valores de produção a baixar que se vai vencer, mas sim pelo valor acrescentado que é que se vai ter que ganhar”.

“É PRECISO SABER MAXIMIZAR A IMAGEM QUE TEMOS”



No âmbito da mesa redonda, sob o tema “A importância dos fatores de produção na qualidade e quantidade do leite”, que teve como moderador o Eng. António Escabeche, diretor técnico comercial da Cooperativa Bom Pastor, foram convidados o Prof. José Matos da Universidade dos Açores; Jorge Rita, presidente da Cooperativa União Agrícola; Eng. Romão Brás, vice-presidente do Grupo Finançor; Messias Teves, presidente do Grupo Sicosta.

O evento teve assim por objetivo, para além de premiar os produtores, promover um debate profícuo e participativo sobre os fatores de produção.

Na sua intervenção, o Prof. José Matos defendeu que o bem-estar animal e até “da dureza para a obtenção do leite” fazem parte da imagem de qualidade que os laticínios dos Açores devem ter.

Segundo explicou, uma vaca necessita por ano de 7 a 8 toneladas de matéria seca “e gostava que 5 a 6 toneladas fossem produzidas pelo próprio lavrador para não depender das importações e oscilações no preço dos mercados”.

O investigador da Universidade dos Açores referiu ainda que “gostava que houvesse milagres em termos de aumento do preço do leite e para isso é preciso estarem atentos aos custos de produção da erva e do milho e não estarem muito dependentes do que vem de fora.

José Matos entende que os que dependem mais, se houver variações de preços, vão ter problema”. É por isso que refere que é necessário “vender essa imagem” numa altura em que “os consumidores têm grande relação com os rótulos, a origem e a imagem.

Existe uma imagem de qualidade que é preciso vender, e isso não tem sido talvez bem feito.

Entende investigador da UAc que este é um processo evolutivo. “O leite já não é o que era e a qualidade de hoje não será, certamente a de amanhã”.

O Prof. Matos defende que a qualidade varia muito com a qualidade dos animais e deixa o desafio para os agricultores debaterem e discutir a escolha da genética, sendo que o futuro deverá passar por aí.

“A genética está em evolução, e é preciso estar a par dela, para produzir leite de excelente qualidade mas cada vez mais com uma composição química mais adequada aos produtos que temos, mas tendo e conta sempre o aumento do rendimento e da sua qualidade, no seu sabor, gosto, cheiro e apresentação”. José Matos entende que isto é que irá condicionar o futuro da indústria nos Açores.

O Professor defende igualmente que é preciso olhar para o alimento dos animais e neste campo, entende que a maioria do alimento dado deverá ser produzido pelo próprio lavrador, não dependendo tanto da importação e da flutuação do preço das razões.

“Há que maximizar estratégias para vender melhor aquilo que se produz”, recorda.

José Matos defende o verde das pastagens e a maximização da terra. “Sendo as vacas ruminantes há que utilizar e fazer as contas, utilizando o elemento mais barato que é a forragem”.

“É na maximização da terra que está o lucro do produtor. Temos que produzir mais erva, melhor erva, mais milho, melhor milho, mais quantidade de leite por hectare e não por vaca”.

Antes de terminar a sua participação, deixou igualmente um desafio para que a aposta deve seguir na formação dos lavradores, inclusive na formação universitária. “Os lavradores tem, como outra qualquer profissão, uma formação universitária, até porque ser lavrador hoje em dia é muito exigente”.

“O INVESTIMENTO NA TERRA PARA PRODUZIR VERDE É MUITO CARO”, DIZ JORGE RITA



O presidente da Cooperativa União Agrícola Jorge Rita, Presidente da Federação Agrícola dos Açores, falando no âmbito da mesa redonda sob o tema “A importância dos fatores de produção na qualidade e quantidade do leite”, começou por falar na expectativa do aumento do preço do leite.

Segundo recordou, produzir rações nos Açores fica mais caro do que no continente já que “produzir rações de excelência tem mais custos hoje do que no passado, pelas questões da qualidade, da rastreabilidade. E se queremos segurança alimentar temos de ter melhores matérias-primas, que custam mais”.

“Minimizar o impacto dos fatores de produção é o que as associações fazem todos os dias e têm de ter apoio dos governos. Melhores solos, mais análises, melhores produtos, são todos os trabalhos feitos no campo que fazem reduzir custos de produção”, explicou Jorge Rita que acrescentou “a segurança alimentar para a região fica-nos mais cara, por isso os produtos vindos dos Açores devem ter uma valorização maior”.

Para Jorge Rita, a grande expectativa tem a ver com o aumento do preço do leite, Continuum em falta essa valorização.

“Nos Açores o preço do leite ainda tem uma diferença de 3 cêntimos em relação ao continente e de 7 cêntimos em relação à Europa”, recordou.

O também presidente da Federação Agrícola dos Açores entende que, no que respeita à minimização do impacto dos fatores de produção, “as associações do sector fazem isso todos os dias, e para isso, devem ter o contínuo apoio do governo, para que possa ser feita uma maior intensificação.

“É preciso ter melhores solos, com mais análises, melhor qualidade das rações, melhor qualidade nos produtos, melhor assistência médico veterinária, é todo o trabalho que é feito pelas organizações no campo, que fazem reduzir os custos de produção”, destacou.

Sobre a alimentação dos animais, Jorge Rita defende que todas as fábricas tem técnicos no campo, a fazer formulações com base no terreno, com formação feita em campo, daí os resultados excelentes que existem.

Rita defende igualmente a aposta no verde mas, segundo recorda, “o investimento na terra para produzir verde é muito caro”.

Sobre a formação, defende os lavradores dizendo que estes até tem formação até porque se existe um produto que tem a qualidade reconhecida por todos, deve-se exatamente a essa formação que é feita diariamente.

“O lavrador tem hoje um manancial de formação ao seu dispor. Caso contrário o desastre era maior. São engenheiros, veterinários, técnicos das empresas, das associações, a dar formação, a dar conhecimento, a fazer análises”.

Jorge Rita reforça que os lavradores tem vindo a perder dinheiro devido ao valor do preço do leite.

“EXISTEM VÁRIOS FATORES QUE INFLUENCIAM A PRODUÇÃO DE LEITE E A SUA SUSTENTABILIDADE”



No âmbito da mesa redonda, sob o tema “A importância dos fatores de produção na qualidade e quantidade do leite”, um dos convidados foi o Eng. Romão Braz, administrador do grupo Finança, acabou por falar dos custos reais que tem na sua exploração onde a alimentação é o principal custo.

Mas tal como destacou, existem vários fatores de produção, além da alimentação, o caso da recria, mão-de-obra direta, medicamentos, inseminações, amortizações dos investimentos, máquinas de ordenha, sistemas de refrigeração, etc, “tudo tem um custo e importa minorar”, referiu.

“A recria, as matérias-primas e a mão-de-obra representam



SEMPRE COM OS MELHORES



SOCIEDADE AÇOREANA DE PRODUTOS AGRÍCOLAS, LDA
Rua Nova da Afandega-9500-095 Ponta Delgada - S. Miguel - Açores
Telefone: 296307150 - Fax: 296307159 - Contribuinte -
E-mail - o.prado@oazores.pt

cerca de 70% custos de produção de uma exploração onde o principal custo é a alimentação, se somarmos temos 0.19 € gastos na alimentação, com todas as despesas incluídas”, referiu o responsável. É por isso que Romão Braz refere que é necessário por isso “apostar nas silagens, nas pastagens porque é a nossa diferenciação e é a nossa salvação em termos económicos porque a ração é complemento”.

Romão Braz entende que “ou a ingestão de matéria seca da vaca é superior a 50% (forragens ou pastagens) ou não há hipótese de sobrevivência”.

Quanto aos custos que exemplificou, de um total de 0,308 €/litro de leite pago na sua exploração, no entanto foi necessário reduzir os custos de produção onde a alimentação custa 0,14€ por litro. Ao todo, referiu Romão Braz por cada litro de leite pago a 0,308 €, sobraram 0,013 € por cada litro. Como a exploração integra um programa de valorização da qualidade “é quase quanto recebemos de prémio. Se não tivéssemos, não teríamos ganho um cêntimo”, referiu.

Para o empresário existem vários fatores que influenciam a produção de leite e a sua sustentabilidade, nomeadamente a

nível global, como o caso da instabilidade no mercado global, preço das matérias-primas, preço do leite, novos países concorrentes, questões geopolíticas, tudo questões que não são controladas pelos agricultores.

Segundo recordou, existem ainda critérios e regras internacionais, assim como novas tendências de consumos, temas fundamentais para que se possa ser sustentável.

Por outro lado, destacou ainda a questão dos critérios e regras de segurança alimentar, como essencial para a sustentabilidade do setor. “Nas regras do bem-estar animal, competimos com outros que não cumprem, mas para nós é uma mais-valia, e tem de ser a nosso favor na valorização do leite”.

Romão Braz destacou igualmente de novas tendências de consumo que podem ser alternativas para os produtores açorianos, mas que também trazem grandes desafios.

Destacou ainda o facto das notícias falsas que são emitidas por grupos de pressão, onde reforçou a necessidade de todos juntos, tentarem combater esta situação, tendo que haver a capacidade de comunicação acompanhando as tendências atuais.

“QUALIDADE E EXCELÊNCIA SÓ SE CONSEGUE COM FORMAÇÃO”



Falando nesta mesa redonda, o empresário Messias Teves, do Grupo Sicosta, aconselhou os agricultores “a pensar como empresas que são, tem de haver modelo empresarial bem adequado a todas as explorações e não pensar só se a ração sobe ou desce ou se o leite está barato ou caro. Há que pensar os custos de produção e pensar como baixá-los e aí é que é a questão”, referiu.

O empresário deixou por isso a ideia que para se baixar os custos da ração “que representa 50% dos custos de uma exploração, tem de se fazer uma boa escolha para que se obtenham bons resultados”.

É por isso que aconselha os produtores a procurar ajuda junto dos técnicos das fábricas de rações para que sejam criadas rações que vão ao encontro das reais necessidades das explorações.

“Uma ração mais cara pode não ser a ideal para cada uma exploração. Os produtores têm de analisar o seu tipo de alimento, em função das suas terras, pastagens, silagem, e analisar

o tipo de alimento que têm e propor à fábrica fabricar ração que vai ao encontro das suas necessidades”, reforçando que aí podem ser tiradas vantagens.

Messias Teves adianta que as rações tem vindo a baixar e a qualidade tem vindo a aumentar. “Hoje a qualidade da ração é muito melhor que há 3 ou 4 anos atrás”, disse.

“Os lavradores têm que fazer o trabalho de casa, e tirar proveito do que há no mercado para baixar os seus custos”.

Messias Teves aproveitou a plateia de jovens agricultores para falar da questão da formação, neste caso da formação de jovens empresários agrícolas. “Olha para isto com preocupação como empresário, noto que existe alguma carência na formação de jovens empresários agrícolas, existe escolas profissionais para quase tudo, e porque ‘raio’ não existe uma escola profissional para promover empresários agrícolas”, desabafou.

“Cada vez mais os mercados estão mais competitivos, dependentes dos mercados internacionais, mercados mais, e temos que ser empresas competitivas para nos adaptar às características atuais”.

“Existem explorações de excelência, com a melhor genéticas, a melhor média de leite por vaca, ... temos tudo, falta adaptarmos às novas estratégias de mercado, e para isso há que estudar”, por isso defendeu a criação de um polo tecnológico que crie um ciclo de formação para os jovens agricultores de hoje. “Vejo com bons olhos os jovens a seguir os exemplos dos pais, mas falta a formação, algo que compete às federações, às entidades competentes regionais”.

A finalizar questionou o que se pretende que seja o futuro dos jovens, o que se quer que sejam as lavouras daqui a 10 ou 20 anos, esperando que seja um setor de qualidade e de excelência e “isto só se consegue com formação”, disse. ■







AJAM O JOVEM AGRICULTOR



IBERSAN 
GRUPE CCPA

A nossa experiência, a sua eficiência

DISTRIBUÍDO POR:
Dinarte Dâmaso & Filhos, Lda.



Inovação

- INSEMINAÇÃO ARTIFICIAL
- NUTRIÇÃO ANIMAL
- MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

Segurança

- HIGIENE E DESINFECÇÃO

Investigação

Ibersan | Casal Vale Medo | Apartado 68 | 2534 - 909 Lourinhã
Tel. : (+351) 261 416 450 | www.ibersan.pt | geral@ibersan.pt



Ao serviço da Lavoura

Dinarte Dâmaso & Filhos, Lda
Produtos Veterinários

- Nutrição Animal
- Medicamentos
- Desinfecção de Material de Ordenha

Dinarte Dâmaso & Filhos, Lda.

Rua Pintor Domingos Rebelo, n.º 49 B Ponta Delgada
Telemóvel: 912 593 236

Telefone: 296 306 430/1

Comercial: Celestino Almendro

ROTULAGEM DA ORIGEM DO LEITE

DECRETO-LEI N.º 62/2017

Esclarecimento Técnico nº 8 / DGAV / 2017

Este esclarecimento técnico
foi elaborado em articulação com a ANIL



RESUMO: O Decreto-Lei n.º 62/2017 estabelece as normas nacionais relativas à origem do LEITE e do LEITE UTILIZADO COMO INGREDIENTE nos PRODUTOS LÁCTEOS do ANEXO I destinados ao consumidor final, incluindo os produtos não pré-embalados e os fornecidos a estabelecimentos de restauração.

ÂMBITO

1) A que se aplica o Decreto-Lei 62/2017?

O DL 62/2017 estabelece as normas nacionais relativas à origem do LEITE e do LEITE UTILIZADO COMO INGREDIENTE nos PRODUTOS LÁCTEOS do ANEXO I destinados ao consumidor final, incluindo os produtos não pré-embalados e os fornecidos a estabelecimentos de restauração.

Assim, entende-se por:

LEITE - o **leite de consumo**, tal como definido na parte IV do Anexo VII do Regulamento 1308/2013 e “LEITE UTILIZADO COMO INGREDIENTE nos PRODUTOS LÁCTEOS...” - o ingrediente principal (primário), quando este representar + 50% do género alimentício, de acordo com as definições

“LEITE” é a constante da Parte III 1. do Anexo VII do Regulamento nº 1308/2013.

Deste modo considera-se leite:

- O leite cru e o leite tratado termicamente inteiro, parcial ou totalmente desnatado,
- O leite parcialmente ou totalmente desidratado, e o leite reconstituído de todas as espécies (vaca, cabra, ovelha, etc)

“INGREDIENTE” e “INGREDIENTE PRIMÁRIO”, estão definidos no Regulamento 1169/2011, respetivamente na alínea f) e alínea q) do seu Artigo 2.º. é a constante do Artigo 2.º.

2) É necessário indicar a origem de determinados ingredientes lácteos como proteínas do leite, lactose, minerais lácteos ou ao queijo como ingrediente para queijo fundido?

Não. O DL refere-se apenas ao leite considerado como ingrediente.

3) Quando se utiliza um ingrediente proveniente do leite, produzido na fábrica, é necessário identificar a origem do leite (exemplo: nata para fabrico de manteiga, soro para fabrico de requeijão)?

De acordo com o Anexo I, os produtos lácteos apresentados nestes exemplos estão obrigados à indicação de origem, por isso, deve ser conhecida a origem do “leite inicial” desses ingredientes de acordo com o previsto no Decreto-Lei.

4) Quando se utiliza um ingrediente proveniente do leite, é necessário identificar a origem do leite (exemplo: nata para fabrico de manteiga ou soro para fabrico de queijo)?

Tal como na questão anterior, os produtos lácteos apresentados no exemplo estão obrigados à declaração de origem

por constarem no Anexo I, pelo que a origem do “leite inicial” deve ser indicada.

De acordo com o Anexo I, os produtos lácteos apresentados nestes exemplos estão obrigados à indicação de origem, por isso, deve ser indicada.

5) Os produtos listados abaixo estão abrangidos no Anexo I do Decreto-lei?

Ficam excluídos da aplicação das disposições do presente Decreto-Lei os produtos lácteos que não se encontram no Anexo I e os géneros alimentícios que contendo leite como ingrediente não são por definição produtos lácteos.

a) Leite com ingredientes (leite com chocolate, leite com aromas, leite com ca-fé, etc.)

O Anexo I contempla apenas, leite na alínea a) e o leite concentrado ou adici-onados de açúcar, alínea b.

b) Natas com Ingredientes (ex.: natas com cogumelos, natas com ervas aromá-ticas, etc.)

Apenas as Natas adicionadas de açúcar estão previstas no Anexo I.

c) Molho bechamel com ingredientes lácteos em quantidade superior a 50%

O Anexo I não contempla “molhos”.

d) As especialidades lácteas (ex.: gelatinas de iogurte)?

O Anexo I não contempla “especialidades lácteas”.

e) Os leites funcionais (ex.: sem lactose ou enriquecidos)?

Os leites enriquecidos ou de teor de lactose reduzido, são considerados lei-tes de consumo, pelo que tem que ser rotulados quanto á origem.

f) Dado que o leite em pó por definição não se trata de um leite concentrado como o evaporado e concentrado mas sim desidratado, o mesmo está excluído da menção de origem?

O Leite em pó, por definição é leite. [ver 1) desta secção]. No entanto, se não for um elemento caracterizador do produto e se utilizado apenas com fins tecnológicos, não precisa ser indicada a sua origem.

CONTEÚDO

1) Existem regras específicas para apresentação das menções previstas no Artigo 4º? É possível criar um logotipo com a (s) menção (ões)?

O DL limita quanto à expressão e não quanto à forma de apresentação, pelo que, desde que cumpra o definido no DL e em total respeito pelo Artigo 7.º do Regulamento 1169/2011, isto é, ter o mesmo sentido e nível de precisão para o consumidor que a indicação prevista no DL, a representação gráfica (logo) poderá ser criada.

2) Durante o processo, quando se muda de leite de países de ordenha diferentes (ex: Portugal para Espanha ou vice versa), pode existir alguma % de mistura destes leites ou termos de efetuar uma separação completa com uma limpeza entre eles?

Durante o processamento podem coexistir, unicamente misturas tecnicamente aceitáveis, fundamentadas na razoabilidade técnica do processo (impossibilidade de esgota-

mento de produto, tempo de limpeza, transição, paragens, etc).

3) Para leite ou leite utilizado como ingrediente nos produtos lácteos, proveniente exclusivamente de um Estado Membro (i.e. Portugal ou Espanha) e transformado em Portugal é possível colocar “Origem: UE”?

À semelhança de outros diplomas legais e tendo em conta que a alínea 3 do Artigo 4.º não exclui essa possibilidade.

4) Para leite ou leite utilizado como ingrediente nos produtos lácteos 100% da mesma origem, i.e., ser exclusivamente de um Estado membro da UE (por exemplo 100% espanhol, ou 100% português) é possível colocar da seguinte forma – sendo o leite transformado em Portugal?

“País de ordenha: UE

País de transformação: Portugal”

À semelhança de outros diplomas legais e tendo em conta que a alínea 3 do Artigo 4.º não exclui essa possibilidade.

5) Em produtos que se utilize mais que um leite de diferentes espécies como se deve identificar?

A indicação da origem do leite deve ser clara nos termos do artº 7º do Reg 1169/2011 e cumprir com o DL.

Assim, pode ser feita numa única menção, tendo em conta o somatório dos leites, ou individualizada por leite.

APRESENTAÇÃO DAS MENCÕES OBRIGATÓRIAS

1) É possível utilizar o símbolo “Portugal sou eu” em simultâneo?

Este diploma aplica-se sem prejuízo de qualquer esquema de valorização de produtos. O esquema “Portugal Sou Eu” não substitui nem colide com o articulado do presente DL.

2) É possível utilizar o símbolo “Portugal sou eu” em simultâneo?

Sim, adicionalmente ao cumprimento do disposto no Artigo 4º do DL.

3) As menções de origem devem cumprir o tamanho de letra mínimo tal como referido no Regulamento de informação ao Consumidor?

Sim.

4) As menções previstas podem ser colocadas com tamanhos de letras diferentes?

Não. O espírito do DL confere a mesma importância a ambas menções.

5) Quando uma pré-embalagem, for constituída por duas ou várias embalagens individuais (pack), a informação sobre a origem pode constar unicamente da pré-embalagem, dado ser a unidade de venda ao consumidor final?

Sim, se não for para venda isolada.

6) Durante uma acção promocional em que o produto é colocado dentro de uma embalagem de oferta, será necessário

indicar a origem na etiqueta que o acompanha?
Sim, se a informação não for facilmente visível.

DISPONIBILIDADE E LOCALIZAÇÃO DA INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

- 1) Existe local previsto para a colocação da(s) menção(ões) ou é possível colocá-las em qualquer local na embalagem?
Não. Não existe local específico previsto para a colocação das menções relativas à origem.
- 2) Têm que estar juntas? O operador pode optar por separá-las?
As menções estão relacionadas e não devem ser separadas.
- 3) De acordo com o artigo 5º, do DL nº 62/2017, a informação “Origem: Portugal” tem que estar no rótulo ou na rotulagem?
O artigo 5.º do presente DL faz alusão à informação que se encontra contida no rótulo.
No entanto, para os produtos vendidos a pedido do consumidor, esta informação deve cumprir o artigo 5.º do DL 26/2016.

EXPORTAÇÃO E IMPORTAÇÃO

As medidas só são obrigatórias em produtos lácteos produzidos e comercializados em território Português ou, sendo produzidos com destino ao mercado da União e/ou exportação, as mesmas continuam a ser aplicáveis?

O presente DL aplica-se aos produtos produzidos em Portugal e aqui distribuídos/comercializados, não prejudicando a livre circulação dos produtos nem a sua legal comercialização noutros Estados-membros (Artigo 29º reconhecimento mútuo).

No que se refere a exportações para países terceiros, a aposição desta indicação depende dos requisitos do mercado de destino. Relativamente ao mercado comunitário, o operador tem unicamente de respeitar os requisitos impostos pelo Regulamento 1169/2011.

EXEMPLOS:

Situação 1

- Produto produzido noutro Estado-Membro para uma marca portuguesa sob o nome da marca portuguesa, necessita colocar origem?
Não. O presente DL estabelece normas nacionais complementares de prestação de informação relativa à origem do leite, não prejudicando a livre circulação de bens legalmente produzidos noutro Estado Membro (Artigo 29.º reconhecimento mútuo)

Situação 2

- Produto produzido em Portugal para uma marca estrangeira sob o nome des-sa marca. Necessita colocar origem?
Não, se o produto se destinar a ser comercializado noutro Estado-membro.

Sim, caso o produto possa vir a ser comercializado em território nacional.

- Produto produzido em Portugal para uma marca estrangeira sob o nome des-sa marca, mas que pode ser introduzido também no mercado português. Necessita colocar origem?
Sim, aconselha-se a aposição da menção relativa à origem.

Situação 3

- Um estabelecimento que fraccione ou reembale em Portugal um queijo produzido noutro EM fica sujeito a esta obrigação ou está isento?
Deve ser indicada a origem do queijo (art. 26(2)... omissão desta indicação seja suscetível de induzir em erro...), já que se trata um produto que vai ter uma marca de salubridade e um código de barras PT.

REQUISITOS LINGÜÍSTICOS

- 1) Em embalagens multilingue, como fazer?
 - as menções prevista no Artigo 4º do DL só necessitam de estar em português, correto?
Sim. Este DL aplica-se apenas aos produtos destinados ao mercado nacional.
 - É necessário traduzir para as restantes línguas constantes na embalagem?
Não.

OMISSÃO DA LISTA DE INGREDIENTES

- 1) O produto lácteo, que cumpre com o estabelecido na alínea d) do Artigo 19 do Regulamento 1169/2011, como indica a origem?
A aposição das menções previstas no presente DL não depende da existência de Lista de Ingredientes.

NORMA TRANSITÓRIA

- 1) Este período cobre material de embalagem impresso antes de 31 de Dezembro ou somente Produção, o que significa custos de destruição de packaging a cargo da indústria?
A norma transitória permite a utilização de embalagens/rótulos sem indicação de origem até 31 de dezembro.
A partir de dia 1 de Janeiro de 2018, só podem ser utilizados para acondicionar produto, os materiais de embalagem/rótulos em conformidade com o presente DL.

Lisboa, 25 de julho de 2017
O Diretor Geral
Fernando Bernardo



Trate as diarreias dos vitelos *e* reduza o uso de antibióticos

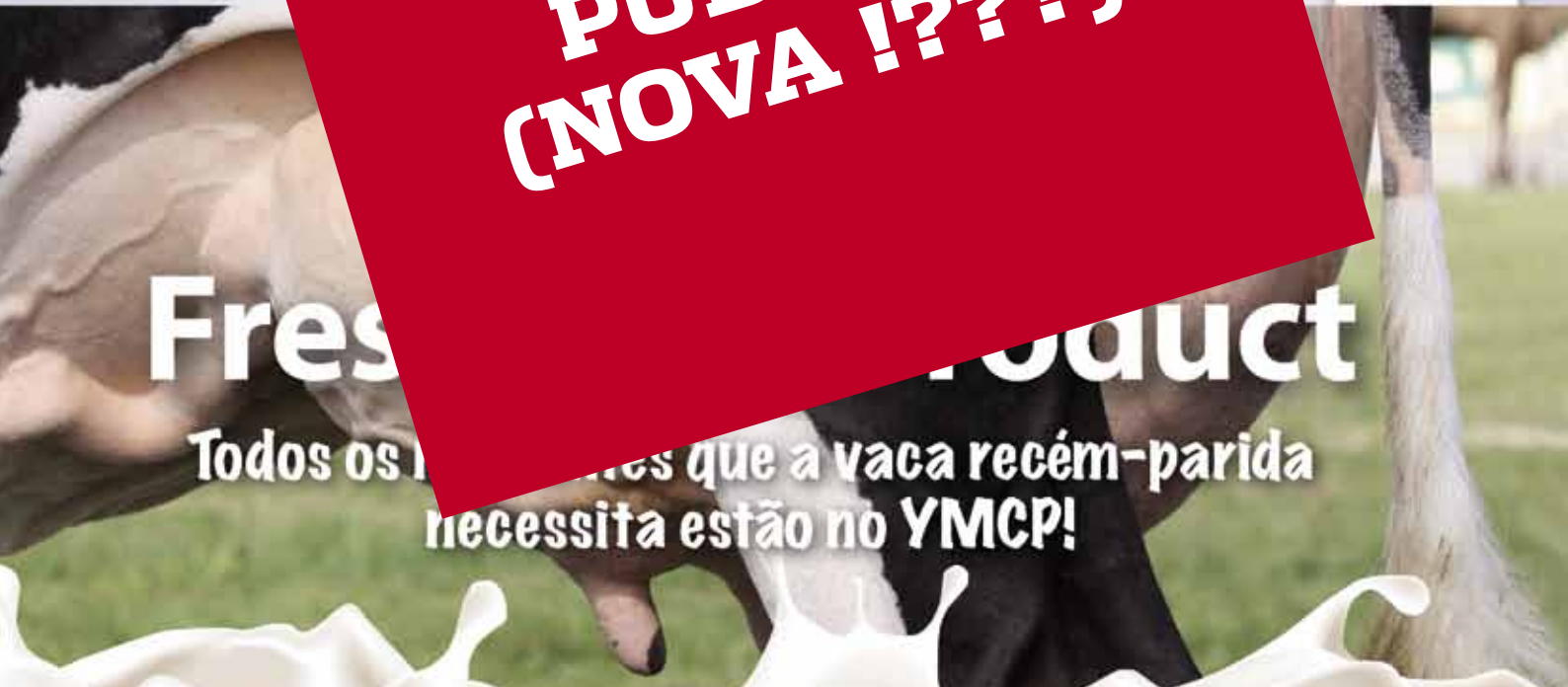


Calf Renova restaura a saúde intestinal, usando bactérias benéficas e extratos de plantas como um tratamento efetivo para as diarreias sem recurso a antibióticos. *Uma cápsula aos primeiros sinais de distúrbios digestivos e a ingestão de matéria seca.*

- Cápsula de fácil aplicação
- Efeito rápido



**PUB ABS
(NOVA !???)**



Fresh Cow Product

Todos os nutrientes que a vaca recém-parida necessita estão no YMCP!

YMCP ajuda as vacas a recuperarem rapidamente a seguir ao parto, melhorando o seu desempenho durante a lactação. Não há motivo para pagar mais pela inconveniência e dificuldade da utilização de múltiplos produtos - **use apenas YMCP - o único produto pós-parto que necessita!**

AGORA TAMBÉM EM PASTA!



fresh cow
YMCP

Quick recovery for **Every Fresh Cow**



[in](#) [f](#) @techmixglobal

G21
Genética 21, Lda.

Tel/Fax: +351 252 376 010
Telem: 936 145 777
Av. Jorge Bets - Ed. Gladys, 1835
4760-692 Outiz (VNP)
www.genetica21.pt
Email: info@genetica21.pt

MERCADO DO SETOR DO LEITE E LACTICÍNIOS

EVOLUÇÃO DO PREÇO DO LEITE À PRODUÇÃO

PREÇOS MÉDIOS MENSAIS EM 2016/2017 CONTINENTE

LEITE ADQUIRIDO
A PRODUTORES INDIVIDUAIS

Mês	EUR / Kg	Teor médio de Mat. Gorda (%)	Teor Proteico (%)
JAN	0,288 €	3,9	3,26
FEV	0,288 €	3,85	3,23
MAR	0,293 €	3,76	3,21
ABR	0,294 €	3,64	3,23
MAI	0,292 €	3,6	3,23
JUN	0,292 €	3,63	3,18
JUL	0,289 €	3,65	3,19
AGO	0,309 €	3,69	3,23
SET	0,316 €	3,77	3,28

PREÇOS MÉDIOS MENSAIS EM 2016/2017 AÇORES

LEITE ADQUIRIDO
A PRODUTORES INDIVIDUAIS

Mês	EUR / Kg	Teor médio de Mat. Gorda (%)	Teor Proteico (%)
Produtores possuem tanque de refrigeração na exploração; transporte a cargo da fábrica			
JAN	0,272 €	3,78	3,23
FEV	0,272 €	3,71	3,23
MAR	0,275 €	3,67	3,25
ABR	0,273 €	3,66	3,24
MAI	0,273 €	3,69	3,22
JUN	0,276 €	3,66	3,18
JUL	0,274 €	3,65	3,13
AGO	0,275 €	3,68	3,12
SET	0,289 €	3,71	3,15

LEITE ADQUIRIDO A POSTOS DE RECEÇÃO E SALAS COLETIVAS DE ORDENHA

Mês	EUR / Kg	Teor médio de Mat. Gorda (%)	Teor Proteico (%)
JAN	0,245 €	4,18	3,2
FEV	0,236 €	4,16	3,15
MAR	0,245 €	4,01	3,17
ABR	0,246 €	3,87	3,18
MAI	0,242 €	3,83	3,12
JUN	0,242 €	3,76	3,05
JUL	0,243 €	3,78	3,04
AGO	0,271 €	3,82	3,07
SET	0,28 €	3,95	3,15

PRODUTORES ENTREGAM EM POSTOS DE RECEÇÃO DA FÁBRICA; TRANSPORTE A CARGO DO PRODUTOR





Mês	EUR / Kg	Teor médio de Mat. Gorda (%)	Teor Proteico (%)
JAN	0,253 €	3,75	3,24
FEV	0,254 €	3,68	3,23
MAR	0,256 €	3,6	3,27
ABR	0,256 €	3,6	3,26
MAI	0,257 €	3,64	3,24
JUN	0,259 €	3,62	3,19
JUL	0,256 €	3,62	3,13
AGO	0,258 €	3,67	3,12
SET	0,272 €	3,73	3,17

BARÓMETRO DE PREÇOS

PREÇO PAGO À PRODUÇÃO POR 1000 LITROS EM VIGOR 2017

				
PREÇO BASE	€ 230	€ 210	€ 230	€ 210
VALOR DO PONTO	€ 2,36	€ 2,16	€ 2,36	€ 2,16
DÉCIMA DE GORDURA	€ 2,75	€ 3,75	€ 2,7434	€ 2,74
DÉCIMA DE PROTEÍNA	€ 3,75	€ 3	€ 3	€ 2,245
SUBSÍDIO REGIONAL	€ 6,235	€ 6,235	€ 6,235	€ 6,235

BÓNUS QUANTIDADE

QUOTA				
ATÉ 69,999	-10 €	10 €	Não atribui bónus quantidade	7 €
70,000 – 99,999	0 €	10 €		7 €
100,000 – 149,999	7 €	10 €		7 €
150,000 – 299,999	14 €	10 €		7 €
300,000 – 349,999	15 €	10 €		7 €
350,000 – 400,000	15 €	10 €		7 €
400,001 – 499,999	15 €	10 €		7 €
500,000 – 600,000	16,5 €	10 €		9 €
600,001 – 849,999	16,5 €	10 €		9 €
850,000 – 999,999	16,5 €	10 €		10 €
1,000,000 – 1,999,999	16,5 €	10 €		10 €
2,000,000 – 4,000,000	16,5 €	10 €		10,5 €
> 4,000,000	16,5 €	10 €		10,5 €

BÓNUS QUALIDADE

< 400,000 CCS e < 100,000 CTM	0	20 €	22 €	11 €
≤ 250.000 CCS	2,5 €	0	0	0
de 250.000 CCS a 300.000 CCS	1 €	0	0	0
de 300.000 CCS a 350.000 CCS	0	0	0	0

PENALIZAÇÕES





> 1,000,000 CCS e/ou > 400,000 CTM	0			-4
de 350.000 CCS a 400.000 CCS	-10 €			
de 400.000 CCS a 500.000 CCS	-65 €			
> 500.000 CCS	-95 €			

REFRIGERAÇÃO E ENTREGAS NO CAIS DE FÁBRICA

	ENTREGA NO CAIS	FRIO -TANQUE PRÓPRIO	FRIO -TANQUE FÁBRICA	ACUMULAÇÃO DE CAIS + FRIO
BEL Explorações	0 €	27,45 €	23,96 €	Não
BEL Postos	5 €			Não
BEL Ribeirinha	10 €	27,45 €	23,96 €	sim
BEL Covoada	15 €	27,45 €	23,96 €	sim
BEL Coop, Santo Antão	23,44 €			Não
INSULAC Explorações		27,5 €	22,5 €	Não
INSULAC Burguete e São Brás	12,5 €			Não
INSULAC Postos	10 €			
INSULAC Fábrica	10 €	25 €	22,5 €	Sim
UNILEITE Explorações		27,45 €	Não	Não
UNILEITE Fábrica	12,5 €	27,45 €	Não	Não
UNILEITE Covoada	12,5 €			Não
UNILEITE Postos leite	2,5 €			
PROLACTO	23 €	27,43 €	12 €	Sim

EXEMPLO COM ENTREGA NO CAIS

PREÇO POR 1000 LITROS, PARA LEITE COM PONTUAÇÃO MÁXIMA (9 PONTOS),
TB 3,8 TP 3,3, QUOTA 365000 LITROS

				
PREÇO BASE	230 €	210 €	230 €	210 €
9 PONTOS	21,26 €	19,46 €	21,26 €	19,46 €
DÉCIMA DE GORDURA	2,75 €	3,75 €	2,74 €	2,74 €
DÉCIMA DE PROTEÍNA	3,75 €	3 €	3 €	2,245 €
SUBSÍDIO REGIONAL	6,235 €	6,235 €	6,235 €	6,235 €
PRÉMIO QUANTIDADE	15 €	10 €	0 €	7 €
PRÉMIO QUALIDADE	2,5 €	20 €	22 €	11 €
PRÉMIO CAÍIS DE FÁBRICA	10 €	10 €	12,5 €	23 €
TOTAL	€ 291,50	€ 282,45	€ 297,74	€ 281,68
CAIS (COV.) (BURG., S. BRÁS) (POSTOS)	15 €	12,5 €	2,5 €	
TOTAL	€ 296,50	€ 284,95	€ 287,74	
COOPERATIVA SANTO ANTÃO	23,44 €			
TOTAL	€ 304,94			

* Contagens inferiores 200.000 CCS






CONCLUSÃO

Um produtor médio, com uma produção anual de 365,000 litros (entre 40 a 50 vacas), ganhando os 9 pontos (**abaixo das 250.000 CCS para BEL**), 1 décimo de gordura acima do padrão (TB3,8) e 1 décimo de proteína (TP3,3), terá como melhor opção para entrega de leite o cais da **Cooperativa de Santo Antão (Ponta Graça)**, recebendo 294,04€, por cada 1000 litros de leite (58\$95). Ordem de melhor pagamento:

- BEL** (Cais da Cooperativa de Santo Antão) - **304,04€**
- UNILEITE** (Cais de fábrica) - **297,74€**
- BEL** (Cais da Covoada) - **295,6€**
- BEL** (Cais da Ribeirinha) - **291,5€**
- UNILEITE** (Postos) - **287,74€**
- INSULAC** (Posto do Burguete e São Brás) - **284,95€**
- INSULAC** (Cais de fábrica) - **282,45€**
- NESTLÉ** (Prolacto) - **281,68€**

EXEMPLO COM RECOLHA NA EXPLORAÇÃO, LEITE REFRIGERADO E TANQUE DO PRODUTOR

			
PREÇO BASE	230 €	210 €	230 €
9 PONTOS	20,36 €	19,46 €	20,36 €
DÉCIMA DE GORDURA	2,75 €	3,75 €	2,74 €
DÉCIMA DE PROTEÍNA	3,75 €	3 €	3 €
SUBSÍDIO REGIONAL	6,235 €	6,235 €	6,235 €
PRÉMIO QUANTIDADE	15 €	10 €	0 €
PRÉMIO QUALIDADE	2,5 €	20 €	22 €
LEITE REFRIGERADO	27,45 €	27,5 €	27,45 €
TOTAL	308,05 €	299,95 €	311,79 €

INFORMAÇÃO

*Os preços apresentados aguardam confirmação por parte das indústrias.

São meramente informativos e não dispensam a consulta das condições apresentadas pelas fábricas.





A MELHOR OPÇÃO PARA O CONTROLO DAS CÉLULAS SOMÁTICAS



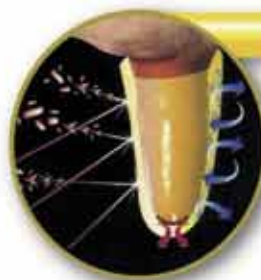
Oxy-Foam D

Espuma ativa para a limpeza e desinfeção dos tetos antes da ordenha.



Phytoshield D

Barreira dinâmica natural para tratamentos depois da ordenha.



Io-Shield D

Dupla barreira ativa iodada para proteção dos tetos depois da ordenha.



Veloucid D

Emulsão cosmética iodada filogénica com ação desinfetante.



REPRESENTANTE PARA OS AÇORES

DINARTE DÂMASO & FILHOS, LDA

COMERCIAL: CELESTINO ALMENDRO (Tlm: 912 593 236)
Rua Pintor Domingos Rebelo n.º 498 9500-234 Ponta Delgada
Telefone 298 306 431 – Mail: calmendro@dinartedamaso.com

ECOLAB HISPANO-PORTUGUESA, S.L.

Morada: Taguspark, Av. Prof. Doutor Cavaco Edifício Qualidade, B1-1B
Código Postal: 2740-122 Porto Salvo
Tel: 214 480 750 – Fax: 214 480 788
www.pt.ecolab.eu



RENATO SARDINHA
Mestre em controlo biológico

IMUNIDADE INATA E ADQUIRIDA

O artigo refere-se à forma como se processa a defesa do organismo quando este é confrontado com algum agente estranho, seja ele bactéria, vírus, toxina ou molécula endógena alterada.

Como sabemos, nos organismos mais evoluídos, existem dois tipos de defesa. Uma primária, onde atuam as defesas não específicas e uma segunda linha de defesa que requer maior gasto de energia, maior número de intervenientes e um grau de complexidade maior, que se reverte numa atuação mais específica na inativação dos agentes invasores extracelulares.

Neste sentido, o sistema imunitário consegue distinguir o que é do próprio organismo, do que lhe é estranho, através de recetores de superfície celular (PRR). Estes reagem com determinadas regiões dos agentes invasores, detetando estruturas que se mantêm conservadas na evolução dos patogénios. Entre estes, convém destacar os recetores Toll-like, que são os mais estudados (1). Quando esta ligação ocorre, células na zona afetada, os macrófagos e os neutrófilos libertam citocinas e quimiocinas que iniciam a resposta inflamatória, que é caracterizada pela redução da infeção através da coagulação e promoção da reparação dos tecidos e ao mesmo tempo é o pré-requisito para a ativação da imunidade adquirida (2).

1. IMUNIDADE INATA

Começando pela imunidade inata, esta pode ser dividida em três mecanismos de defesa: estrutura do teto, solúvel não específica e celular (3).

Uma primeira defesa será o próprio teto, cujo tamanho do canal e a força da musculatura do esfíncter são cruciais para prevenir que as bactérias cheguem à glândula mamária. O diâmetro do canal do teto é em média 1.11 mm e com a idade a tendência é ir aumentando, fazendo com que as vacas mais velhas tenham mais tendência para apanhar mastites (4). Os tetos, interiormente, possuem queratina e proteínas catiónicas. Os ácidos gordos presentes na queratina dos tetos têm também uma ação bacteriostática (5). Quando, por alguma razão, se provoca uma lesão nas células que produzem queratina e muco, aumenta o risco de colonização bacteriana (6). Consideremos também que as propriedades imunológicas do leite não são muito favoráveis ao crescimento bacteriano. Fatores genéticos, sanidade do úbere, estágio de lactação podem interferir na concentração de importantes enzimas e outras moléculas com atividade antibacteriana. Uma vez que o organismo tenha atravessado o canal do teto e alcançado a cisterna mamária, passam a atuar diversos fatores solúveis e celulares. Dentre os fatores solúveis, estão presentes: lactoperoxidase, sistema complemento, citocinas, lactoferrina, lisozima e NAGase. As defesas celulares inespecíficas na glândula mamária são representadas pelos neutrófilos, pelos macrófagos e pelas células natural killer. Na medida em que esses mecanismos funcionam adequadamente, a maioria dos patogénios será rapidamente eliminada antes que o sistema imune específico

(imunidade adquirida) seja ativado, sem resultar em alterações na quantidade ou qualidade do leite produzido (7).

Uma das funções da lactoferrina é quelar iões ferro, que são essenciais para a multiplicação de microrganismos patogénicos, diminuindo assim a sua biodisponibilidade.

A lisozima é uma enzima com ação bactericida, interagindo sinergicamente com a lactoferrina e IgA. A principal função da IgA é ligar-se a microrganismos e macromoléculas, inibindo a interação entre bactérias e células epiteliais, impedindo a sua aderência às superfícies mucosas, prevenindo o contacto de patogénicos com o epitélio (7).

A lactoperoxidase é uma enzima que ocorre naturalmente no leite e em combinação com o ião tiocianato e o peróxido de hidrogénio formam o sistema lactoperoxidase, que por sua vez, gera iões hipotiocianato, que é um composto que apresenta ação antibactericida (8).

As citocinas são polipéptidos produzidos em resposta a microrganismos e outros antígenos, que medeiam e regulam reações imunológicas e inflamatórias, ou seja estão envolvidas na emissão de sinais quando é necessária uma resposta do sistema imunitário. As suas funções são o crescimento e diferenciação de linfócitos, ativação de células efetoras e desenvolvimento de células hematopoéticas. São produzidas por monócitos, macrófagos, linfócitos e outras. Fazem parte das citocinas os interferões, as interleucinas o fator de necrose tumoral e o fator de transformação de crescimento (11).

Os monócitos são células grandes, que quando se diferenciam em macrófagos são responsáveis pela fagocitose de corpos estranhos. Têm como características a ausência de grânulos e são mononucleados. Sua forma pode variar, e algumas vezes nota-se a presença de pseudópodes. O tempo médio de permanência de um monócito na circulação é de 8 horas. A principal função dos monócitos é a sua transformação em macrófagos, que são responsáveis pela fagocitose de vírus, bactérias ou qualquer outro agente biológico. Além da fagocitose, o macrófago integra a imunidade humoral e celular, pois inicia a resposta imune como células apresentadoras de antígeno (APC) aos linfócitos T. (16) Os neutrófilos ou polimorfonucleares constituem uma importante defesa celular contra a invasão de microrganismos. Os neutrófilos no sangue circulante são esféricos e não fagocitam, mas tornam-se amebóides e fagocitários logo que toquem um substrato sólido sobre o qual possam emitir seus pseudópodos. Os neutrófilos são células piogénicas, ou seja, dão o aspeto purulento nas inflamações. Eles possuem recetores de superfície denominados LFA-1 (presente também em macrófagos) , que é uma molécula de adesão, que lhes permitem ligar ao ICAM-1 dos endotélios dos vasos. Com esta ligação, o neutrófilo realiza a diapedese, que é o processo no qual o neutrófilo atravessa

os poros do endotélio dilatado em entra no tecido. O endotélio dilata-se pela presença de vasodilatadores como histamina, prostaglandina E2, prostaciclina e componente C5a do complemento. Os neutrófilos possuem em sua membrana recetores para o componente C3b do complemento. O C3b estimula a fagocitose pelos neutrófilos e o componente C5a é um importante quimiotáxico para eles, aumentando também o seu metabolismo.

As Células NK são grandes linfócitos granulares que possuem atividade citotóxica independente do complexo principal de histocompatibilidade (MHC), e também possuem a capacidade de matar bactérias gram-positivas e gram-negativas e, portanto, podem ser importantes na prevenção da infecção mamária. O mecanismo de ação dessas células, passa pela sua união à células tumorais ou infectadas, logo em seguida ocorre a secreção de perforina, substância responsável pela destruição da célula alvo por meio da ruptura da membrana (12).

O sistema complemento é composto por várias proteínas plasmáticas que ativam uma cascata de reações proteolíticas e participam tanto no processo de defesa inata como na adquirida. São produzidas por hepatócitos células fagocíticas, macrófagos e células epiteliais do intestino. Algumas proteínas do complemento ligam-se a imunoglobulinas ou a componentes de membrana das células(9). Outras são proenzimas que, quando ativadas, clivam uma ou mais outras proteínas do complemento. Com a clivagem algumas das proteínas do complemento libertam fragmentos que ativam células, aumentam a permeabilidade vascular ou opsonizam bactérias. O sistema complemento é importante nas defesas do hospedeiro e entre suas principais funções citam-se: indução e libertação de mediadores inflamatórios, opsonização, promoção de fagocitose e lise bacteriana. A proteína cd3 gerada pela via clássica ou pela via alternativa liga-se ao complexo antígeno-anticorpo ou ao micróbio (10).

2. IMUNIDADE ADQUIRIDA

A imunidade humoral é mediada por anticorpos cuja função fisiológica é defender o organismo de agentes extracelulares incluindo os vírus e as exotoxinas.

O sistema imunitário reconhece dois tipos de moléculas/ antígenos. Um circula livremente pelo organismo, como os vírus e moléculas estranhas. O segundo grupo está relacionado com as células do organismo que apresentam proteínas MHC aberrantes. Estas MHC originam-se a partir de antígenos que foram “engolidos” ou a partir de vírus ou de células tumorais (13). Os linfócitos B virgens expressam duas classes de anticorpos ligados à membrana, IgM e IgD, que funcionam como recetores para antígenos. Uma primeira exposição a um antígeno ou micróbio faz com que os Linfócitos B virgens sejam ativados. Estas células B diferenciam-se em células plasmáticas produtoras de anticorpos e células memória. Algumas delas migram para a medula e continuam a produzir anticorpos mesmo quando o agente já foi eliminado. Contudo, uma resposta com produção de anticorpos requer a participação de células T e células B. Os antígenos que requerem a participação das células T para uma resposta imune são chamados T dependentes e os que não precisam são os T independentes. CD4 Linfócitos T estimulam as células B e são chamados T helper. Uma resposta com anticorpos a antígenos não proteicos como polissacarídeos e lípidos não precisam da participação dos linfócitos T helper. Uma resposta imune com produ-

ção de anticorpos, com a participação de T helpers, produz anticorpos com maior afinidade do que os anticorpos produzidos sem a ajuda do T helpers. Esta última consiste em uma resposta mais simples que são as imunoglobulinas IgG e IgM, enquanto, a imunidade humoral com os T helpers é mais especializada, com anticorpos de diferentes classes e subclasses. A resposta primária aos antígenos faz-se com as não estimuladas células B, enquanto, a resposta secundária já é com estimulação de células B memória. Há antígenos que são lançados no fígado, os antígenos da pele e outros epitélios são lançados os linfonodos e os antígenos ingeridos e inalados são lançados nas mucosas dos tecidos linfoides. As células B maturam e ganham capacidade de reconhecer os antígenos na medula óssea. Primeiro os antígenos ligam-se a IgM e IgD e quando este complexo se liga a receptores de células B começa a fase da ativação, quando as células efectoras secretam anticorpos e células B memória, fala-se em diferenciação. (13,15,17)

A segunda maneira para ativação das células B é através das proteínas do sistema complemento.

A imunidade mediada por células envolve as células T que respondem a células que apresentem MHC aberrantes.

Células do organismo ou APC's (antigen-presenting cell) ligam-se às células T. As interleucinas produzidas quer por APC's ou pelas células T helper coestimulam a ativação das células T. Se MHC I e antígenos endógenos são apresentados na membrana plasmática, as células T proliferam produzindo células T citotóxicas, estas destroem as células que apresentam estes antígenos. Se os antígenos são de natureza exógena, as células T proliferam e produzem células T helper que, por sua vez, libertam interleucinas e outras citocinas que estimulam células B a produzir anticorpos e estimulam ainda as células não específicas NK (natural killer) e macrófagos a destruir os antígenos(14). ■

BIBLIOGRAFIA:

- (8) AL Baariri, AN; Ogawa, M.; Visalsok, T.; Hayakawa, S.; 2012 *Lactoperoxidase immobilized onto various beads for producing natural preservatives solution*. Journal of Applied Food Technology, v.1, n.1, p.4-6
- (5) Archbald, L.F.;1999. *Reproductive disease: bovine mastitis*. In J.L. Howard & R.A. Smith (Ed.). Current veterinary therapy 4: food animal practice. (pp. 563-617). Philadelphia: W.B. Saunders Company.
- (7) Carneiro, Deolinda MariaVieira Filha; Domingues, Paulo Francisco; Vaz, Adil Knackfuss.; 2009 *Imunidade inata da glândula mamária bovina: resposta à infecção*. Ciência Rural, Santa Maria, v.39, nº6, 1934-1943.
- (15) Chaplin, D. D.; 2010. *Overview of the Immune Response*. *The Journal of Allergy and Clinical Immunology*, 125(2 Suppl 2), S3–23. <http://doi.org/10.1016/j.jaci.2009.12.980>
- (16) Cohn, Zanvil A.; 1968 *The Structure and Function of Monocytes and Macrophages* Elsevier Volume 9, 1968, Pages 163-214.
- (10) Mayer Gene, Sistema Complemento Male et al. *Immunology*, 7th edição, capítulo 4
- (13) Janeway CA Jr, Travers P, Walport M, et al.; 2001. *Immunobiology: The Immune System in Health and Disease*. 5th edition. New York: Garland Science; 2001. Principles of innate and adaptive immunity. Available from: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK27090/>
- (6) Jones, G.M.; 2009 *Understanding the Basics of Mastitis*, Virginia Cooperative Extension 404-33
- (14) Lichtman, Andrew H.; 2005 *Cell Mediated Immunity*. Harvard-MIT Division of Health Sciences and Technology HST.176: Celular and Molecular Immunology
- (1) Mogensén, T. H.; 2009. *Pathogen Recognition and Inflammatory Signaling in Innate Immune Defenses*. *Clinical Microbiology Reviews*, 22(2), 240–273. <http://doi.org/10.1128/CMR.00046-08>
- (11) Oliveira, Caio Marcio Barros; Sakata, Rioko Kimiko; Issy, Adriana Machado; Gerola, Luis Roberto; Salomão, Reynaldo.; 2011 *Citocinas e Dor*. *Rev Bras Anestesiologia*, 61: 2: 255-265
- (12) PARK, Y. H.; JOO, Y. S.; PARK, J. Y.; MOON, J. S.; KIM, S. H.; KWON, N. H.; 2004. *Characterization of lymphocytes subpopulations and major histocompatibility complex haplotypes of mastitis-resistant and susceptible cows*. *Journal of Veterinary Science*, Suwon, v. 5, n. 1, p. 29-39
- (7) Passanha, Adriana; Cervato-Mancuso, Ana Maria; Pinto e Silva, Maria Elisabeth Machado.; 2010. *Elementos Protetores do Leite Materno Na Prevenção de Doenças Gastrointestinais e Respiratórias* Rev. Bras. Cresc. e Desenv. Hum. 20 (2): 351-360.
- (17) Sriidhar Rao PN Humoral immunity dept. of Microbiology, JJMMC, Davarangere. www.microrao.com (3) Sordillo, L.M. & Streicher, K.L.; 2002. *J Mammary Gland Biol Neoplasia* 7: 135 (4) Strapak, Peter; Strapakova, Eva; Rusinova, Maria; Szenciova, Iveta 2015 *The Influence of Milking on the Teat Canal of Dairy Cows Determined by Ultrasonographic Measurements*, *Czech J. Anim. Sci.*, 62 (2): 75–81
- (2) Van der Poll, Paul; 2001 *Coagulation and inflammation*, Sage Journals vol7, 14
- (9) Yamamoto, Iturry; Portinho C.P.; 2001 *Sistema Complemento: ativação, regulação e deficiências congênicas e adquiridas*. Unidade de Hemodinâmica - Serviço de Cardiologia do Hospital de Clínicas de Porto Alegre, Departamento de Farmacologia - Faculdade de Medicina - Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS. *Rev Ass Med Brasil* 2001; 47(1): 41-51



LEITE BIOLÓGICO



A agricultura Açoreana, nomeadamente a Micaelense, distingue-se pela relação natural com o meio ambiente e bem-estar animal, foi esta realidade que fez surgir este projecto.

A Região Autónoma dos Açores tem um enorme potencial para se dedicar à produção em modo biológico pela sua característica inerente da pastagem 365 dias por ano, o que é altamente diferenciador. A nossa responsabilidade passa por cuidar dos nossos recursos naturais, meio ambiente e o respeito pelo Bem-estar dos nossos animais. Daí que a produção biológica se assume cada vez mais como uma oportunidade estratégica para a agricultura açoriana, que acrescenta valor ao produto, regista um contínuo aumento da sua procura e faz uso de práticas respeitadoras do ambiente e da saúde.

Pode-se ver como um projecto independente, ou é o resultado do sucesso de um outro projecto, as "Vacas Felizes"?

O projeto Leite de Vacas Felizes é um sucesso, e faz com que queiramos dar outro passo no sentido de satisfazer uma necessidade dos consumidores. Existe um nicho de mercado orgânico, queremos estar presentes nos lares destes consumidores. A experiência de um projeto como o Leite de Vacas Felizes, veio trazer o conhecimento na criação de algo verdadeiramente diferenciador o Leite de Pastagem. Por exemplo as normas exigidas para o bem-estar animal no modo de produção biológico, são similares às aplicadas no Programa Leite de Vacas Felizes.

Esta ideia de leite biológico nos Açores já foi pensada anteriormente por outras entidades, mais políticas do que empresariais, recorde um projecto delineado para a ilha do Faial. Surgiu com base ou conhecimento deste projecto ou comparando com outras experiências no país ou fora deste?

Os açores têm um grande potencial para a agricultura orgânica, alias já fomos mais orgânicos do que somos agora, no tempo dos nossos avós... Sendo a Agricultura Biológica um constante desafio motivador quer para os técnicos quer para os produtores. Por esse motivo e, em especial na fase de conversão, é indis-



O BIOLÓGICO

responsável o conhecimento de campo bem como o acesso a informação para garantir e apoiar o sucesso das produções. Estamos a estudar com os melhores da Europa, que já o produzem há décadas. Para um projeto desta natureza não podemos dissociar as entidades públicas, daí que temos um grupo de estudo que conta com entidades públicas, privadas e até mesmo internacionais. Vejo os Açores daqui por algum tempo a adotar este modo de produção, não só, como forma de garantir a sustentabilidade das suas explorações e também como resposta a políticas relacionadas com o Ambiente e biodiversidade.

Na ilha de S. Miguel assiste-se a um alto valor da terra, quer seja na compra ou por renda, o que também foi responsável pela exigência que se vive na qualidade das nossas explorações, houve a necessidade de se trabalhar com rigor e eficiência para fazer face ao preço da terra. Posto isto, como pode o leite biológico ser uma realidade?

Os valores da terra estão relacionados com oferta e procurada de terra, e é uma realidade. No caso do leite biológico cada produtor tem características específicas, e devem ser adotadas medidas ajustadas a cada exploração não existindo uma receita igual para todos, ainda para mais neste modo de produção, a natureza assume um papel preponderante. Os Açores são dos únicos locais no Mundo onde é possível a pastagem 365 dias por ano.

Quais os critérios para ser um produtor de leite biológico?

Os critérios para este modo de produção estão regulamentados, como os restantes modos de produção. No caso do modo de produção biológico deve se ter em atenção os regulamentos 834/2007 e 889/2008.

Claro que será fundamental haver uma alteração da política estratégica pois com o atual modelo de subsídios à produção será difícil que a Agricultura Biológica seja um pilar de crescimento sustentável para a Região Autónoma do Açores.

O mercado dos Açores acha que saberá valorizar este tipo de leite? Vou expor melhor a pergunta.

Nos Açores, mesmo quem viva numa das nossas cidades, completamente desligado do sector agrícola, ao circular na nossa ilha tem como constante a presença dos nossos animais na pastagem. Isto não faz com que seja difícil distinguir este leite do outro convencional, o que comparando com um consumidor no continente, em meio urbano, este esteja mais aberto a esta diferença e valorizando este produto? É um produto dos Açores para os Açores ou para a exportação?

Este é um produto dos Açores, para os Açores e não só. Quando uma empresa quer estar em todos os lares, não pode descorar mercados, se o Leite Biológico for todo consumido nos açores, só vejo vantagens. Esta é mais uma medida que a BEL apresenta para criar valor aos Açores e aos nossos produtores. Um leite Biológico nos Açores terá enorme impacto no médio longo prazo não só para Portugal, mas essencialmente para novas geografias onde o segmento BIO em lacticínios é já um mercado relevante, assim este produto estará nos mercados onde os consumidores o valorizam.

O leite Biológico não é só as vacas na pastagem, mas também é o respeito pelos animais pelo Ambiente e pelos Recursos Naturais. Produzindo do modo que deve ser produzido.

Os consumidores do leite "Vacas Felizes" serão os mesmos do "Leite Biológico"? Haverá concorrência dentro da mesma empresa?

As empresas líder procuram constantemente a inovação, sendo um resultado da competitividade do mercado, e gostamos desta competitividade. Como queremos estar presentes em cada vez mais lares. Para tal é necessário criar e desenvolver produtos diferenciadores, que os consumidores procuram, como é o caso da procura por produtos orgânicos quer em Portugal quer para outros mercados.

O leite biológico e o Leite de Vacas Felizes são segmentos de mercado diferentes para consumidores com diferentes níveis de preocupação, logo não vemos os produtos como concorrentes, mas sim complementares. ■

Para rir!

A língua portuguesa é das mais faladas no mundo assim como das mais ricas em expressões que nem ao diabo lembra.

Hoje trazemos aqui mais algumas expressões que só os portugueses certamente que as utilizam no seu dia-a-dia.

Descobre aqui 10 expressões originais, caso não conheças alguma bota os olhinhos e aprende:

1. Um português não tem um problema, na realidade ele está "feito ao bife".
2. Um português não lhe diz para desistir de algo, diz-lhe "tira o cavalinho da chuva".
3. Um português não lhe diz para o deixar em paz, diz-lhe "vai chatear o Camões".
4. Um português não lhe diz que é sexy, diz-lhe "é boa como o milho".
5. Um português não repete o que diz, ele "vira o disco e toca o mesmo".
6. Um português nunca se chateia, apenas "fica com os azeites".
7. Um português não tem muita experiência, ele tem "muitos anos a virar frangos".
8. Um português não desconfia, ele tem "a pulga atrás da orelha".
9. Um português não faz algo para se exibir, faz para "inglês ver".
10. Um português não tem ideias estranhas dentro da cabeça, tem "macaquinhos na cabeça".

Duas distintas senhoras reencontram-se após muito tempo de distância e uma delas questiona a outra:

– Como estão os teus filhotes... a Jaquina e o Manel?

– Oh amiga... a Jaquina lá se casou e está tudo espectacular. Tenho um genro maravilhoso.

Ele levanta-se e troca as fraldas do filho, faz o café pequeno almoço, arruma a casa, lava as louças, recolhe o lixo e ajuda na limpeza. Depois de tudo isso é que vai trabalhar e sai de casa em pezinhos de lã para não acordar a minha filha.

Um genro fantástico, realmente! Benza-o, ó Deus! – Que bom, amiga! E o seu filho, o Manuel? Casou também?

– Casou sim, querida, mas casou-se muito mal... Ele tem que levantar de madrugada para trocar as fraldas do meu netinho, fazer o pequeno-almoço, arrumar a casa, lavar a louça, recolher o lixo e ainda tem que ajudar na limpeza da casa!

E depois de tudo isso ainda sai para trabalhar, em silêncio, para sustentar a preguiçosa, vagabunda, encostada da minha nora – aquela nojenta.

CONCLUSÃO: "Mãe é Mãe! Sogra é Sogra"!

QUERO SER O PAI NATAL

A professora pergunta ao menino Joãozinho o que quer ser quando for grande. O menino responde:

– Quero ser o Pai Natal!

Espantada pergunta a professora:

– O Pai Natal?! Então mas porquê?

Explica o Joãozinho:

– Ora! Ao menos assim só trabalhava uma vez por ano...

O QUE SABES SOBRE AS CEGONHAS?

Um pai perguntou ao filho, o pequeno Joãozinho, agora com 10 anos, se ele sabia alguma coisa sobre as cegonhas.

– Eu não quero saber! – disse o Joãozinho desmanchando-se em lágrimas.

Confuso, o pai perguntou o que se passava. Responde o Joãozinho:

– Oh pai, quando eu tinha 6 anos, apanhei com o discurso do "não há pai natal". Quando tinha 7 anos, apanhei com o discurso do "não há coelhinho da Páscoa". Quando tinha 8, deste-me o discurso do "não há ratinho dos dentes". Se me vais dizer agora que os adultos não fazem sexo realmente, eu não tenho mais razões para viver!

O MENINO PERGUNTA À MÃE:

– Mãe! Foi a cegonha que me trouxe para o mundo?

– Sim meu filho!

– E é Jesus que nos dá o pão de cada dia?

– Sim meu amor!

– Mais uma coisa. É o Pai Natal que dá os brinquedos no Natal?

– É isso mesmo!

– Então para que serve o pai?

Uma menina sentou-se no colo do Pai Natal, no shopping, e o Pai Natal perguntou como de costume:

– O que é que tu vais querer de presente no Natal?

– A menina, com ar de espanto, horrorizada por alguns segundos, respondeu:

– Você não recebeu o meu e-mail?



Perto do dia de Natal um juiz estava interrogando um réu:

– Do que o senhor é acusado?

– De fazer as compras de Natal antes do tempo.

– Mas isso não é crime nenhum!! Com que antecedência estava fazendo as compras?

– Antes da loja abrir.

Um político honesto, um advogado generoso e o Pai Natal estavam a caminhar pela rua quando viram uma nota de 50€. Qual dos três apanhou? O Pai Natal, porque os outros dois não existem.

O que é que um cão disse ao outro quando voltava de uma árvore de natal toda iluminada? Finalmente colocaram luz na casa de banho.

Estavam uns rapazes a brincar no pátio da igreja na época de Natal, até que um deles sem querer parte um dos bonecos do presépio. Passado um bocado chega o padre:

– Quem é que partiu o pastor?

Todos ficam muito calados até que depois de muita insistência o culpado se acusa.

– Então tens de pagar o estrago.

– Eu não tenho dinheiro senhor padre.

– Então paga o teu pai.

– Eu não tenho pai.

– Paga a tua mãe!

– Também não tenho mãe...

– Então não tens ninguém? Estas sozinho no mundo?

– Não! Eu tenho uma irmã mais velha.

– Pronto paga ela.

– Ela também não pode pagar, não tem dinheiro. É freira.

– Não se diz freira. Diz-se esposa de Cristo.

– Okay, então o meu cunhado que pague!

PONTO DE VISTA

Eram dois irmãos, um pessimista e um optimista. No Natal receberam as prendas. O pessimista uma bicicleta. O optimista recebeu uma bosta de cavalo numa caixinha. Diz o pessimista:

– "Agora que recebi um bicicleta, vou cair. Partir os dentes e a cabeça, vou-me aleijar, que chatice! E tu mano, o que é que recebeste?"

– "Eu recebi um cavalo, mas ainda não sei onde está."

JUIZ

Era época de Natal e o juiz sentia-se benevolente ao interrogar o réu.

– De que é acusado?

– De fazer as compras de Natal antes do tempo.

– Mas isso não é crime nenhum!!!! Com que antecedência estava a fazer?

– Antes de a loja abrir.

ABS PRIMETIME™ GENOMIC SIRE

Supershot x Mogul x VG-89 Observer x EX-93 Ramos x VG-87 SHOTTLE x EX-90 Outside x EX-93 JUROR

29H017500 CHARLEY

É emocionante encontrar um touro com esta poderosa combinação de rentabilidade e poder materno. CHARLEY é da família Larcrest Cosmopolitan. Ele é um filho Supershot com DG Candide, filha de Mogul com Larcrest Cale-ET. Esta família altamente produtiva... sendo o CHARLEY oferece um perfil incrível, bem como um tamanho de filhas. Adicione características fantásticas. Razão porque...

**PUB ABS
(NOVA !???)**



©2016 USMARCOS PAVOIA B.V. QTY™ is a registered trademark of Holstein Association USA, Inc. Charley image: Anja Basso

DAMS

1st dam Larcrest Cale-ET VG-89 DOM on her 15th birthday, 2nd dam Larcrest Cale-ET VG-89 DOM and 2nd dam Larcrest Cale-ET VG-89 DOM (as sired by Ann Larsen other by Beth Herges)

29H017500 DG CHARLEY 99% | Calving Ease 7.4%

<p>+2640 G T P I</p>	<p>+824 N M \$</p>
---------------------------------	-------------------------------

MILK	# PRO	# FAT	% PRO	% FAT	PROD REL	TYPE	TYPE REL
+1700	+56	+67	+0.02	+0.02	78%	+1.48	77%

PL	SCS	DPR	HCR	CCR	UDC	F&L COMP	BODY COMP
+8.3	2.66	+2.6	+2.7	+4.3	+1.27	+0.98	-0.75

***** TransitionRight™

Ask your local ABS representative for CHARLEY today!



NOTÍCIAS

ABRIU O PRIMEIRO TALHO DEDICADO À CARNE MATURADA EM PORTUGAL

POR CATARINA HOMEM MARQUES

25.07.2016 12:00



ABRIU EM LISBOA O TALHO A VACA. PEDRO VIVO CONTA OS SEGRE-DOS E RESPONDE ÀS CURIOSIDADES.

No dia antes, um chef de férias no Algarve tinha telefonado a pedir com urgência e para a família, carne que seguiu viagem em placas de esferovite no expresso da tarde. A toda a hora chegam clientes de restaurantes que encomendam vários bifes, embalados um a um com o tamanho que vão ter no prato. E agora, já qualquer pessoa pode comprar esta mesma carne maturada tão procurada pelos entendidos - basta ir ao talho A Vaca.

Talhos há muitos, mas as pessoas que entram aqui desprevenidas não ficam espantadas apenas com a enorme vaca forrada a tecido que espreita pela porta. Quando se olha para a carne pendurada, num primeiro impacto pode parecer podre, preta, com a gordura amarela e estalada. É assim que a carne maturada engana toda a gente, como na história do patinho feio - é preciso virar a peça e abrir para encontrar o cisne, que tem tons de vermelho forte.

"Zé, traz o serrote", diz Pedro Vivo, o proprietário, na altura de arranjar uma peça de 30 quilos - que no fim do processo já terá perdido 10 ou 15 quilos de desperdício. Há três anos que se dedica a produzir e distribuir carne maturada nacional, primeiro através da empresa L. Vivo - que já trabalhava com vários restaurantes - e agora com a loja aberta ao público para vender carne de vacas que são especiais por serem velhas e muito gordas

Os animais, dos quais Pedro Vivo também já faz criação, vivem sempre no campo e têm uma dieta saudável com muitos legumes. Depois disso, antes de chegarem à fase do serrote, ficam entre 30 a 60 dias a maturar - o que significa que ficam de certa forma podres por fora para garantir a frescura de dentro. Aqui vai encontrar sobretudo carne portuguesa, muita dela dos Açores, e apenas alguma da Galiza - também as pode comprar no Porto, onde Pedro Vivo tem uma parceria com a loja Aqui Há Carne (R. Arq. Cassiano Barbosa, 136).

Além da carne maturada e de quadros de vacas ao estilo Andy Warhol pendurados na parede, há outras coisas invulgares que pode encontrar no talho A Vaca.

É o caso do cabrito estonado, que vem com pele como se faz com o leitão, ou do presunto cecina de vaca embebido em banha de porco preto, que passa por 90 dias de maturação, 4 semanas a fumo e 1 ano a respirar.

Se não tiver planos para comer logo a carne, nada de congelar. Basta pedir que embalem a vácuo e ganha 15 a 20 dias para comer e descobrir no prato as diferenças.



CARNE MATURADA: PERGUNTAS E RESPOSTAS PEDRO VIVO ESCLARECE TUDO



O que é a carne maturada?

Só podemos fazer carne maturada a partir de animais gordos e que têm uma gordura que não é da farinha. É uma gordura de campo, de pastagem, amarela. Têm uma alimentação saudável. Como não há pastagem o ano inteiro, também usamos silagem de milho e legumes como cenoura, batata, hortaliça, ervilhas, brócolos - felizmente estamos num país com fartura de tudo. A carne fica com uma gordura vegetal bonita, que está à vista.

A idade conta?

Os talhos em Portugal estão habituados a querer a carne o mais jovem possível. Aqui é ao contrário. Quanto mais antiga, melhor. E os animais não são abatidos hoje e consumidos amanhã. Ficam em câmaras no matadouro em carcaça inteira 15 a 20 dias, para os músculos descansarem, os tecidos fibrosos ficarem tenros e libertar as toxinas e os líquidos. Só depois desmanchamos a carne e pomos nas câmaras de maturação.

O que são câmaras de maturação?

É onde a carne está com a temperatura certa - 0 a 3 graus. Para não secar tanto, fica embrulhada num pano adequado que não deixa o frio tocar directamente na carne.

É muito mais cara?

Por causa do desperdício a que obriga. Uma peça com 30 quilos fica com 20 ou 17. Só que é carne limpa, sai o osso, os líquidos, a gordura. Já entregamos tudo pronto. Custa €20 a €30/kg, dependendo se quer vazia ou lombo, por exemplo.

E não sai mais caro por causa da alimentação do animal?

Isso sai mais barato. O que encarece é o processo. A maturação, a secagem. A carne fica seca, perde os excessos. Não vai ter um daqueles bifés que depois perde água na frigideira e encolhe.

Basta pôr sal?

Há quem queira inventar, mas para mim não se inventa com uma carne destas. É para trabalhar com sal e pôr na grelha.

Depois da câmara de maturação, o que acontece?

Fica lá até estar escura e negra. Fica assim de 30 a 60 dias, consoante o que se pretende para o cliente. Há uns que só querem mesmo nos 60 dias, completamente preta e com bolor.

Ganha bolor?

É uma nuvem que parece um pêlo. Quanto mais tempo, mais bolor fica no exterior da carne. E é como o queijo, fica logo com um paladar diferente. Não se assustem - é tudo retirado quando se vende. Aí é que está pronta a ser servida.

É errado pensar que a carne velha fica sempre mais rija?

Sim, a não ser quando são animais magros que não foram alimentados como estes. O animal tem de comer bem e tem de ser gordo. E não se preocupem com os médicos, que isto até eles deixam comer. É uma gordura vegetal. Não são como aquelas do Japão que levam massagens e bebem cerveja, mas só falta mesmo isso. Estes animais vivem saudáveis e tranquilos no campo. É no campo que eles estão bem, sem químicos nem hormonas.

A VACA

R. Abade Faria, 56A, Lisboa
8h-18h (sáb. 8h-12h; fecha dom.)

NOTÍCIAS



JORNADAS DO BOI DE TRÁS-OS-MONTES: MATURAÇÃO DE EXCELÊNCIA NO VINUM

UM MENU DISPONÍVEL AO ALMOÇO E AO JANTAR EXALTA ATÉ DIA 11 DE DEZEMBRO O SABOR ÚNICO DA CARNE MATURADA DE BOI VELHO DE TRÁS-OS-MONTES.

ANA FONSECA texto MIGUEL PIRES fotos

Numa altura em que as carnes maturadas conquistam cada vez mais adeptos, um dos locais pioneiros na sua apresentação e confeção - o VINUM Restaurant & Wine Bar (Rua do Agro, 141, Vila Nova de Gaia. Tel. 220930417) - acolhe pelo quarto ano consecutivo as Jornadas Gastronómicas do Boi Velho de Trás-os-Montes.

Na base desta iguaria, disponível num menu ao almoço e ao jantar até dia 11 de dezembro, está o trabalho de um dos maiores especialistas europeus no que respeita à carne bovina, Imanol Jaca.

A matéria-prima é constituída por exemplares raros de boi transmontano, em termos de idade e peso, e excecionais no que respeita à qualidade que chegam à mesa após um moroso e rigoroso processo de amadurecimento. O repasto inicia-se com Alheira de Mirandela com Maça e Guisado de Bacalhau com Amêijoas e feijão branco, entradas acompanhadas de Quinta do Ataíde DOC Douro 2014. Como prato principal serve-se Costeletão de Boi de Trás-os-Montes com Pimentos de Piquillo assados enquanto no copo se saboreia o Quinta do Ataíde Vinha do Arco Touriga Nacional DOC Douro 2014. À sobremesa é servido um Sortido de Queijos Regionais do Norte de Portugal e Trufas de Chocolate, na companhia de Graham's Vintage 1983.

MATURAÇÃO DE EXCELÊNCIA

O processo de maturação desta carne de características únicas dura vários meses e começa com a visita de Imanol Jaca, consultor da SAGARDI - grupo basco que detém o VINUM - a pequenos produtores transmontanos, alguns dos

quais escondidos em aldeias remotas. Após a seleção, as peças seguiram para o País Basco, onde foram submetidas a um rigoroso processo de maturação. A maturação corresponde ao amadurecimento da carne que deve ser feito num ambiente controlado, em câmaras frias e com ventilação, entre 1 a 3 graus centígrados e com 70% de humidade. É o chamado processo de "dry age", que, neste caso, teve a duração de 20 dias.

Chegadas ao VINUM Restaurant & Wine Bar, localizado nas Caves Graham's, em Vila Nova de Gaia, as carnes são aprimoradas recorrendo a especiarias, e são confeccionadas de forma simples e minimalista, respeitando os seus sabores originais. No prato são acompanhadas por ingredientes sazonais provenientes de pequenos produtores nacionais, como o feijão branco ou os queijos artesanais. Cada prato é então harmonizado com os vinhos da Sy-mington Family Estates.

O menu das IV Jornadas Gastronómicas do Boi Velho de Trás-os-Montes custa €78 por pessoa. A seleção de vinhos para acompanhar os diversos momentos fica por mais €29 por pessoa.





**Estruturas metálicas | Salas de Ordenha | Equipamentos Agrícolas |
Assistência técnica**

Rua do Carreiro, 156 | 4755-276 Macieira de Rates Barcelos
Telf. +351 252 954 500 Fax: +351 252 954 374
geral@gondimil.com | www.gondimil.com



AGRITALIANOS - EQUIPAMENTOS AGRÍCOLAS, LDA.
VIA LITORAL SANTA CLARA - RELVA
LOJA: 296 287 855
TLM: 910 468 697



InterPuls®

A qualidade não tem que ser cara! Consulte-nos.



NOTÍCIAS

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL AQUI ESTÁ O NOVÍSSIMO QUEIJO QUARK E É FABRICADO COM LEITE PORTUGUÊS

A QUEIJOS SANTIAGO QUER REALIZAR UM MILAGRE: OS PORTUGUESES CONTINUAM A COMER QUEIJO E NÃO PERDEM UM ÚNICO CENTÍMETRO DAS SUAS CINTURAS.

RAQUEL FARINHA texto



A origem do queijo quark não é nenhum mistério. Ele nasceu nos países de leste e norte da Europa há vários séculos, mas só recentemente é que se transformou num fenómeno de popularidade mundial por ter uma das melhores composições nutricionais entre os queijos frescos rivais. Ou seja, numa tradução simples: o queijo quark é super saudável e delicioso ao mesmo tempo.

Foi precisamente para se adaptar à crescente procura de melhores alternativas alimentares que a marca portuguesa Queijos Santiago, fundada em Castelo Branco há quase 100 anos, lançou um novo produto.

Além de ser feita com 100 por cento de leite português, este queijo é perfeito para quem quer ter uma refeição rica em proteínas, com baixo nível de gordura e sem qualquer adição de açú-

car. Mais fit do que isto é quase impossível.

A consistência é bastante cremosa, com um sabor ligeiramente ácido. Duas características que tornam este queijo quark um bom substituto para alguns produtos que utilizamos no dia-a-dia. Ele até pode ser usado em receitas de pancakes, papas de aveia, molhos de saladas ou patês saborosos.

Juntando estas opções às suas características saudáveis, Queijos Santiago resumiu tudo no slogan de campanha: "Tão leve que pode comer-se sem peso na consciência".

O novo queijo quark está à venda nas principais cadeias de supermercados e hipermercados, com um preço recomendado de 0.99€.

Este artigo foi escrito em parceria com a Queijos Santiago.

FENALAC LANÇA CAMPANHA DE PROMOÇÃO DO LEITE

A FENALAC – Federação Nacional das Cooperativas de Produtores de Leite lançou uma nova campanha de comunicação que visa promover junto da população portuguesa a importância do leite enquanto "alimento natural, cujas características



nutricionais são parte integrante de uma alimentação equilibrada, nas diferentes fases da vida". Sob o mote "Quero mais Leite", e com o apoio da União Europeia, a nova campanha multimeios com a duração de 3 anos, tem por objectivo evi-

deniar o leite enquanto "alimento de excelência, essencial de um estilo de vida saudável e autêntico". Esta foi a premissa para a "selecção cuidadosa dos embaixadores da campanha, devido à sua integridade e autenticidade, valores em que assenta a campanha e o próprio alimento", refere fonte institucional da FENALAC.

Saiba tudo sobre esta campanha em queromaisleite.pt

Fonte: FENALAC
<http://queromaisleite.pt>
2017-10-17 09:41:57

CHINA DUPLICOU AS SUAS COMPRAS DE MANTEIGA EM AGOSTO

As compras de manteiga na China duplicaram em volume e triplicaram em valor em agosto em relação ao ano passado. O país asiático importou 15.018 toneladas do produto no valor de US \$ 87,7 milhões, um aumento de 226% em relação ao ano anterior, sendo a Nova Zelândia, a França e a Bélgica os principais fornecedores. As importações chinesas de lácteos, de forma geral, aumentaram em agosto, em 28% em volume

e 70% em valor em relação ao mesmo mês de 2016, com aumentos para todos os produtos, de acordo com os dados do comércio exterior publicados pelo site italiano especializado, CLAL.

A manteiga foi a mais destacada, com um aumento de 101% com relação ao ano anterior.

No caso do leite em pó inteiro, a China importou 92% mais do que um ano atrás, com a Nova Zelândia sendo o principal fornecedor, tanto para

leite inteiro, como para desnatado.

Nos primeiros 8 meses do ano, as importações de produtos lácteos da China aumentaram em 9,8% em volume e 35% em valor em relação ao mesmo período de 2016, com 1,74 milhão de toneladas por US \$ 5,9 bilhões.

fonte
<http://www.lecheriauy.com>

AUMENTO TEMPORÁRIO DO PREÇO DO LEITE NÃO É SUFICIENTE

Os produtores de leite das cooperativas associadas na Lactogal, a maior empresa de laticínios em Portugal e que recolhe cerca de 70% do leite produzido no continente, foram informados na semana passada que «face aos resultados na Lactogal, o leite será pago com um bónus de 1 cêntimo nos meses de Novembro e Dezembro». Este “aumento temporário” do preço do leite ao produtor é positivo mas claramente insuficiente, ficando o valor recebido pelos produtores abaixo do custo estimado de produção, na ordem dos 35 cêntimos, e abaixo do valor médio previsto na União Europeia para Outubro (36 cêntimos). A referência a um “bónus” apenas para Novem-

bro e Dezembro é um pré-anúncio de descida do preço em Janeiro, apesar de haver indicadores que os preços no mercado europeu de laticínios seguirão altos e estáveis nos próximos seis meses. Esse pré-anúncio de descida é o contrário da esperança que os agricultores precisam, num ano de custos acrescidos com a seca e a desolação dos incêndios. Considerando a produção recolhida anualmente pela Lactogal, podemos estimar que o “bónus” anunciado representará apenas uma despesa de 1,5 milhões de euros, para uma empresa que no ano passado gerou resultados de quase 30 milhões. Estando este ano o mercado de produtos lácteos claramente mais favorável, é

só isto que esta empresa tem a partilhar com os produtores? Recordamos que a Lactogal é uma empresa líder de mercado em Portugal, pertence às cooperativas que pertencem aos produtores, e o preço que paga funciona como referência para as indústrias privadas. Nesse sentido, desafiamos a Lactogal a assumir a sua responsabilidade, a fazer mais e melhor para valorizar o leite produzido em Portugal e desafiamos também as restantes empresas, nomeadamente empresas multinacionais, especializadas em produtos lácteos de valor acrescentado a darem o exemplo e pagarem o que pagam noutros países da união europeia.

DAIRY UK:

“OS CONSUMIDORES ESTÃO A RECEBER MENSAGENS ENGANOSAS SOBRE OS LÁCTEOS”



No Congresso Mundial de Lácteos da Federação Internacional de Lácteos (IDF) em Belfast na passada semana, os líderes da indústria destacaram a importância de se comunicar efetivamente com os consumidores que procuram a garantia da qualidade dos produtos lácteos. O presidente da Dairy UK, Paul Vernon, destacou a necessidade de uma comunicação efetiva entre empresas de lácteos e os consumidores. “O mundo e o setor de produtos lácteos mudaram massivamente nos últimos 30 anos e a maneira como nos comunicamos com os consumidores também mudou. Os lácteos são ‘superalimentos’

e precisamos de garantir que a mensagem seja ouvida claramente pelos consumidores que estão sob uma pressão constante de mensagens enganosas e mal informadas sobre produtos lácteos”. A decorrer nesta semana, os líderes da indústria estão a examinar os principais problemas que afetam o mundo dos produtos lácteos. O líder da IDF, Jaap Evers, chamou a atenção para a proteína de “alta qualidade” que é encontrada em muitos produtos lácteos. “É imperativo que se transmita a mensagem aos consumidores de que os lácteos são parte integrante de uma dieta sustentável”.

“Nós não queremos chegar a um estágio em que os consumidores recebam a mensagem de que, do ponto de vista ambiental, há o ‘verde’, ou seja, a proteína boa, e a ‘vermelha’, ou seja, a proteína má, e que os lácteos são, de alguma forma uma proteína ‘vermelha’”.

A IDF publicou um Relatório sobre a Situação Mundial dos Lácteos em 2017, que revela a volatilidade no mercado como resultado das questões da oferta e da procura. A federação disse que o dinamismo nos mercados europeu e norte-americano está a fazer com que as perspetivas de recuperação e produção nos próximos meses ‘continuem boas’.

A Nova Zelândia continua a ser o maior exportador mundial de produtos lácteos com uma participação de 29% no mercado, seguido de perto pela UE, com 28%, e Estados Unidos, com 24%. A produção global de leite aumentou 0,9% em 2016 em comparação com as taxas de crescimento de 2% e mais nos últimos anos.

informações: FoodBev.com,
traduzidas pela Equipe MilkPoint.
publicado a 14/11/2017

NOTÍCIAS

EMPRESAS PRETENDEM DUPLICAR VENDAS PARA O CONTINENTE



As empresas regionais com produtos certificados com a Marca Açores esperam conseguir duplicar ou triplicar as vendas para o mercado do continente dentro de pouco tempo.

A informação é transmitida por Hugo Garcez, representante da empresa Yoçor, que está a colaborar com diversas empresas da Região, para distribuir produtos regionais por uma rede de 100 mercearias e lojas gourmet da cidade de Lisboa.

A marca Yoçor conta já com uma estrutura de logística em Lisboa que efetua o transporte da mercadoria para as lojas e consegue enviar dois contentores, por mês, com produtos regionais.

“Não considero que sejamos uma empresa distribuidora em Lisboa, mas antes uma empresa açoriana que montou uma logística que permite apoiar outras empresas açorianas que pretendem crescer neste mercado”, assinala.

“Sabemos que existe uma grande margem para fazer crescer as vendas. Já estamos a falar com outras empresas ligadas à grande distribuição para colocar os nossos produtos, mas precisa de ser uma evolução passo a passo. Já existem alguns produtores que não conseguem aumentar a sua produção”, frisou.

Hugo Garcez admite que crescer para outras cidades está dependente do aumento do volume de vendas. “É preciso criar algum volume de vendas para ser rentável. Têm existido algumas boas surpresas de produtos açorianos. Provavelmente vamos alargar a distribuição para o Porto, Braga e Aveiro. Acredito que isto será o futuro para as nossas empresas. Muitas vezes fala-se do mercado de exportação para mercados longínquos, com custos superiores de transporte, mas devemos apostar no mercado continental. É um mercado que reconhece a qualidade dos produtos açorianos e consegue absorver com facilidade a nossa produção. Não podemos fechar os olhos ao destino que está mais próximo dos nossos produtos. É isto que vamos continuar a desenvolver. Estas

feiras são muito importantes para divulgar a nossa produção”, indicou.

PRIMEIRA LOJA CERTIFICADA

A Companhia dos Açores, uma empresa familiar da ilha Terceira criada há 20 anos, abriu a primeira loja certificada pela Marca Açores, em Lisboa.

Situada na Avenida Defensores de Chaves, a loja da Companhia dos Açores conta com mais de 250 produtos de origem açoriana, desde queijos, manteiga, iogurtes, carne, enchidos, conservas, compotas, vinhos, licores, aguardentes, cerveja, refrigerantes, chás, pastelaria e doces tradicionais. Com uma ligação muito forte ao mercado continental, porque abastece as principais lojas da grande distribuição, a criação de uma loja de produtos açorianos surgiu como uma evolução natural do negócio.

Ângela Amaral, proprietária da empresa, refere que esta é a empresa que comercializa o maior número de produtos açorianos no continente e conta com algumas representações em exclusivo para o mercado nacional.

“Sou a única empresa que representa as queijadas da Graciosa, a queijaria do Pico, o Ponto de Açúcar e os produtos da padaria Gomes. A loja em Lisboa abriu há um mês e a adesão tem sido muito positiva. As pessoas, cada vez mais, conhecem os Açores e quando se deslocam à loja procuram os produtos específicos. Por isso, apostamos em apresentar a maior diversidade de produtos possíveis. Tenho diferentes fornecedores de bolos lêvedos e massa sovada, porque as pessoas em Lisboa já têm as suas preferências definidas”, conta a empresária.

A maioria dos clientes da loja são açorianos que foram viver ou estudar para Lisboa, mas também turistas que visitaram a Região e procuram adquirir produtos que encontraram nos Açores.

“A nossa loja tem um ambiente de mercearia, com bons acessos e facilidade de estacionamento. Acaba por ser um local de visita para os açorianos no continente e para os turistas que estiveram nos Açores”, sublinha.

Nesta loja também foi criado um espaço para pequenas refeições. “As pessoas podem aproveitar para comer uma queijada, comer um bolo lêvedo com queijo, abrir uma lata de atum e beber um vinho. Não servimos refeições, mas disponibilizamos um espaço para as pessoas provarem os nossos produtos no interior da loja”, refere.

A empresária conta que não sente problemas com os transportes de produtos para Lisboa, porque beneficia de uma experiência de 20 anos ligada ao envio de produtos regionais para o mercado do continente.

“Já coloco produtos no El Corte Inglés, Continente, Intermarché. Tenho uma logística montada em que todos os meus fornecedores de São Miguel colocam no mesmo dia os produtos no transitário, que agrupa os produtos e coloca no contentor para Lisboa. Não sentimos dificuldade em colocar os produtos frescos e não registamos problemas com a logística. O facto de estarmos há 20 anos no mercado é uma mais-valia para a empresa, porque não é fácil juntar dezenas de pequenos produtores”.

FONTE: Açoriano Oriental



EUROPA PODE FIGAR “INUNDADA” DE AÇÚCAR

As pesquisas de mercado indicam que a produção de açúcar poderá crescer em um terço nos próximos quatro anos, o que potencialmente baixará os preços em 30%, após o fim do sistema de quotas na União Europeia.

Após uma década de quotas, os fabricantes europeus podem, desde o início deste mês, produzir e exportar a quantidade de açúcar que quiserem. O fim das quotas poderá também influenciar a venda deste bem a nível mundial, já que a Europa terá menos necessidade de importar açúcar de África e do Caribe.

A indústria tem vindo a preparar-se para esta mudança de cenário, há já alguns anos, mas o final das quotas poderá pressionar ainda mais os

preços. Este ano, o preço do açúcar já caiu 2017, a pior performance do índice das 22 commodities compilado pelo Bloomberg. A colheita de cana-de-açúcar está em curso na Europa e os indicadores iniciais são de que a produção será superior em França e na Alemanha, os principais produtores europeus. O Rabobank estima mesmo que a produção seja 23% superior nesta campanha. O final das quotas irá ajudar às exportações europeias de açúcar crescerem perto de 50% para 2,2 milhões de toneladas métricas, de acordo com o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos da América. As exportações francesas poderão triplicar, segundo as estimativas da FranceAgriMer.

A União Europeia representou 10% da produção mundial de açúcar em 2016. Segundo o Rabobank, os preços, que eram historicamente mais elevados, deverão entrar em linha com as taxas globais. Para os consumidores, o fim das quotas é, em teoria, positivo, indica o Investec Bank, que aponta ainda a indústria farmacêutica e alimentar como beneficiárias da situação. A associação europeia que congrega as empresas que utilizam o açúcar (CIUS) vê com bons olhos o fim do sistema de quotas, mas nem todos os fabricantes estão satisfeitos, designadamente os de açúcar de cana, que se sentem em posição menos favorável que os restantes face às tarifas mais elevadas.

FONTE: Revista Grande Consumo



FEIRA DE MACAU SERVE DE PORTA DE ENTRADA PARA A CHINA

DO QUEIJO AO 'BIG DATA': FEIRA DE MACAU SERVE DE PORTA DE ENTRADA PARA A CHINA

A 22ª edição da Feira Internacional de Macau conta, pela primeira vez, com um pavilhão dedicado aos países de língua portuguesa. São quase 200 'stands' num total de 1.500.

À volta de uma pequena mesa, visitantes de várias nacionalidades petiscam queijo de ovelha, pão com azeite de Trás-os-Montes e vinho do Douro. A exposição de produtos e serviços dos países de língua portuguesa, presente na 22ª Feira Internacional de Macau, contou com a presença de quase duas centenas de stands dedicados a áreas como os têxteis, construção, gastronomia ou turismo.

"Macau é uma porta de entrada para a China. Já é terceira vez que participamos nesta feira e temos afinado contatos", diz Firmino Cordeiro, diretor da

Associação dos Jovens Agricultores de Portugal. No corredor ao lado, o brasileiro Carlos Moura, CEO da Arena Trading, uma empresa aceleradora de exportações, já correu mundo. Desde a entrada em mercados pouco explorados como o apoio à logística internacional são vários os conselhos que presta aos empreendedores. "Já fiz negócios em 35 países e queremos apostar nos PALOP. O nosso foco são as PME", conta.

Perto dali, no pavilhão internacional, há stands a promover produtos têxteis, gastronomia, tecnologia e Big Data aplicada à indústria, com a presença de especialistas de Angola, Brasil, Coreia do Sul, China ou Birmânia.

A Beijing Motion Picture International já fez mais

de 30 produções para televisão e cinema. "Ganhámos prémios e as nossas séries originais foram adaptados às televisões ocidentais", explica o diretor da empresa, Chang Liu.

No hotel The Venetian Macau há um placard que resume o intercâmbio entre as várias áreas de negócio: 'global link to success' (ligação global para o sucesso).

Na cerimónia de abertura da feira, Lionel Leong, secretário de Estado da Economia e Finanças do Governo de Macau, salientou que esta 22ª edição conta com a participação de 1.500 stands, de mais de 50 países e regiões.

FONTE: Jornal Económico

NOTÍCIAS

LEITE DOS AÇORES SERÁ AVALIADO POR UMA ENTIDADE EXTERNA

“O centro açoriano do leite e laticínios vai encomendar a uma entidade internacionalmente reconhecida, um estudo comparativo entre o leite produzido nos Açores e o leite nacional e internacional. Será assim mais um passo rumo a uma melhor e mais objetiva caracterização comparativa do leite açoriano podendo também contribuir como suporte objetivo de futuras campanhas de marketing em que pretenda destacar as características diferenciadoras do leite açoriano”, adiantou Vasco Cordeiro. O presidente do executivo açoriano falava na inauguração do “IV concurso micalense Holstein Frísica de Outono”, que se realizou no fim-de-semana no Parque de São Miguel, em Santana. Vasco Cordeiro salientou que o estudo ao leite açoriano será feito a par “do reconhecimento da qualidade da manteiga dos Açores”, através dos

estatutos Denominação de Origem Protegida (DOP) ou Indicação Geográfica Protegida (IGP). “Este conjunto de iniciativas visam contribuir para uma valorização do leite e consequentemente para o reforço do rendimento de toda a fileira”, disse. Vasco Cordeiro manifestou-se confiante “no futuro” do sector agrícola, admitindo que o sector terá “muitos desafios” para vencer, como é o caso do “preço do leite pago à produção”. “Apesar de já ter verificado aumentos recentes ainda regista um grande diferencial para os preços praticados no resto do país e da Europa, no fundo e neste domínio aquilo que o governo dos Açores espera é que a diferença do preço do leite pago nos Açores faça uma trajetória de convergência progressiva e constante permitindo por essa via a produção ser cada vez mais competitiva e mais rentável”, disse Vasco Cordeiro.

CONSUMO DE LEITE EM PORTUGAL TEVE QUEBRA DE 17% DESDE 2016



O consumo de leite em Portugal teve uma quebra de 17% desde 2016 devido a “mitos e inverdades”, divulgou esta segunda-feira a federação que representa os produtores e que criou uma campanha para inverter esta situação, falando dos benefícios.

“Assistimos diariamente a ataques ao consumo do leite através de um conjunto de mitos e de inverdades relativas à sua incorporação na dieta humana”, disse o presidente da Federação Nacional Cooperativas Produtores Leite, Manuel dos Santos Gomes.

Apesar de serem “infundadas”, tais “suspeitas sobre o leite levaram a uma quebra em Portugal, segundo os dados do INE, de 2010 a 2015,

do consumo per capita de 16%. Hoje já sabemos que é de 17%”, acrescentou o responsável, que falava na apresentação de uma campanha para promoção do consumo de leite, no Centro Cultural de Belém, em Lisboa.

Manuel dos Santos Gomes reforçou que, em Portugal, “assiste-se a uma verdadeira campanha de desinformação contra o consumo de leite e dos produtos lácteos fomentada por interesses comerciais, nossos antagonistas”.

“Igualmente, surgem correntes filosóficas e políticas que, defendendo modos de vida e de alimentação alternativos e legítimos, fundamentam frequentemente as suas posições em argumentos falaciosos e, mais grave, falsos”, referiu. Ao mesmo tempo, segundo o responsável, “o setor lácteo vive momentos de mudança a vários níveis”, desde logo pelo fim da fixação das quotas leiteiras pela União Europeia e por as medidas de suporte ao setor terem sido “reduzidas a uma mera rede de segurança”.

Por essa razão, a FENALAC decidiu criar a campanha “Quero mais leite”, que visa promover o consumo do leite e sensibilizar para os seus benefícios.

Trata-se de uma campanha institucional que estará presente em vários meios (imagem, vídeo e

som) até 2019, retratando o leite – através de vários embaixadores – como um alimento essencial para um estilo de vida saudável.

Falando à agência Lusa à margem do encontro, Manuel dos Santos Gomes indicou que, em causa, está um investimento de 1,2 milhões de euros, 70% do qual suportado por fundos comunitários e o restante pela FENALAC.

Caracterizando os produtores de leite como “resistentes” devido às dificuldades do setor, o representante deu conta de que o retorno também tem vindo a diminuir.

“O mercado tem mais oferta do que procura e nós tivemos de baixar as quotas”, justificou.

De acordo com o presidente da FENALAC, cada litro de leite está a custar, em média, 32 cêntimos ao produtor, valor que varia consoante “a qualidade”.

“Depois é o dono da loja que põe o seu preço e aí ninguém [nenhum produtor] ganha dinheiro”, adiantou.

A campanha é apresentada num momento em que se assinalou o Dia Mundial da Alimentação.

FONTE: Observador



WISCONSIN COM NOVO RECORD: CONHEÇA A 3918

Há um novo recorde de produção de leite para a raça Holstein. Esta vaca Holstein estabeleceu um novo recorde de produção de leite de 365 dias de 35457 Kg de leite, com 1403 Kg de gordura e 1085 Kg de proteína.

Este registo ultrapassa o recorde anterior de 365 dias de 35144 Kg de leite, atingidos pela Ever-Green-View My Gold-ET, da família Kestell de Waldo, Wisconsin.

Para comparação, a média real de produção para todos os efectivos dos EUA Holstein registados em programas de produção em 2016 foi de 11593 Kg.

“A “3918” é um testemunho das excelentes capacidades de produção da raça Holstein”, afirma Daren Sheffield, especialista em registos de produção. “Ela é um excelente exemplo das capacidades superiores da raça Holstein para a produção de leite e componentes.”

Selz-Pralle Dairy em Humbird, Wisconsin, é o criador e dono da “3918”. Ela começou a sua lactação recorde em 5 anos e 11 meses de idade. Atualmente, ela tem duas filhas.

Selz-Pralle Dairy é propriedade de Scott Pralle e de sua esposa, Pam Selz-Pralle, possuindo 360 vacas Holstein, registados com uma média de rebanho de 30.917 quilos de leite, 1.219 libras de gordura e 969 libras de proteína.

OIE ORGANIZA SEMANA DE CONSCIENCIALIZAÇÃO PARA O USO ADEQUADO DO ANTIBIÓTICO



O objetivo desta campanha é aumentar a conscientização sobre os riscos para a saúde decorrentes da resistência aos antibióticos e promover boas práticas nesta área, para limitar o surgimento e propagação de bactérias resistentes em todo o mundo.



A OIE, a OMS e a FAO estão a lutar conjuntamente contra a resistência antimicrobiana e desenvolveram uma plataforma online interativa global com um conjunto de materiais de comunicação.

Os agentes antimicrobianos são medicamentos utilizados para tratar infecções, particularmente

aquelas de origem bacteriana. Esses medicamentos são essenciais para proteger a saúde humana e animal, bem como o bem-estar dos animais. O uso excessivo ou inadequado pode levar ao surgimento de bactérias resistentes que não respondem ao tratamento com antibióticos, como se observou nas últimas décadas. Este fenómeno, chamado de resistência antimicrobiana, que representa uma ameaça para o controlo de doenças em todo o mundo, é uma preocupação para a saúde humana e animal. Os agentes antimicrobianos são um bem público global. “Cada um de nós tem um papel a desempenhar na luta contra a resistência antimicrobiana, ao fazê-lo, para proteger a eficácia desses tratamentos vitais e, ao mesmo tempo, nosso futuro”.

Conteúdo: OIE, adaptado por: MILKPOINT.

NOTÍCIAS

CONHEÇA AS PREVISÕES DA FAO PARA O MERCADO DOS LATICÍNIOS

A produção mundial de leite deve chegar a 833,5 milhões de toneladas em 2017, 1,4% a mais do que em 2016. Grande parte do aumento antecipado deverá ocorrer na Ásia e nas Américas, enquanto o setor pode estagnar na Europa e em África e possivelmente enfrentar um declínio na Oceânia. O comércio mundial de produtos lácteos deverá aumentar 1,3% em 2017 para 71,6 milhões de toneladas (em equivalente de leite) marcando um segundo ano de crescimento modesto. É esperado que o crescimento das exportações venha da América do Norte e da Europa. Apesar do crescimento lento da produção de leite, a UE deverá representar a maior expansão nas exportações, sustentada pelo aumento das vendas de queijo e leite em pó desnatado (SMP). Do mesmo modo, maiores exportações de queijo, mas também de leite em pó desnatado, deverão impulsionar os Estados Unidos. Em contrapartida, prevê-se que as exportações da América do Sul, Oceânia, Ásia e África diminuam em 2017, refletindo principalmente as restrições de oferta. Do lado da procura, espera-se que a Ásia impulsiona a expansão, com as importações da região previstas em cerca de 41 milhões de toneladas, 1,5% a mais do que em 2016. Dentro da Ásia, a China está por trás de grande parte desse aumento esperado, com suas compras impulsionadas pela procura por produtos lácteos de maior valor acrescentado, em especial queijo e leite em pó desnatado.

As importações deverão aumentar na Argélia, Austrália, Rússia, México, Indonésia, Coreia, Japão, Tailândia e Paquistão. Por outro lado, prevê-se que as importações diminuam significativamente no Brasil, na Arábia Saudita, em Omã, nos Estados Unidos, na UE, nas Filipinas, no Egito, na Malásia, nos Emirados Árabes Unidos, em Cuba, na Bielorrússia e na Turquia.

Entre os vários produtos lácteos, o comércio mundial de queijos e leite em pó deverá aumentar em 2017, enquanto o comércio de manteiga e leite em pó integral podem se contrair.

Depois de subir continuamente por nove meses a partir de maio de 2016, os preços internacionais dos produtos lácteos diminuíram por pouco tempo no início de 2017, quando o aumento das entregas pela UE e os Estados Unidos aliviou as preocupações com a oferta. No entanto, os preços aumentaram de maio a setembro de 2017, refletindo um aumento nos preços da manteiga e aumentos moderados no queijo e leite em pó inteiro enquanto os preços do leite em pó desnatado permaneceram baixos.

Em outubro, o índice diminuiu 4%, enquanto os importadores mantiveram compras paradas esperando a tendência emergente de disponibilidade de exportação da Oceânia.

As informações são da FAO, traduzidas pela Equipe MilkPoint.



	2015	2016 m3m	2017 prev.	Variação: 2017 sobre 2016
milhões de toneladas eq. em leite				
BALANÇO MUNDIAL				
Produção total de leite	815,4	821,8	833,5	1,4
Comércio mundial	70,0	70,7	71,6	1,3
INDICADORES DE OFERTA E DEMANDA				
Consumo per capita de alimentos:				
Mundo (kg/ano)	110,4	110,1	110,4	0,3
Comércio - cont. da prod. (%)	8,6	8,6	8,6	-0,1
ÍNDICE DE PREÇOS DE LACTEOS DA FAO (2002-2004=100)				
	2015	2016	2017 Jan-Oct	Variação: Jan-Oct 2017 sobre Jan-Oct 2016 %
	160	154	204	-39,0

QUER AJUDAR OS PRODUTORES VÍTIMAS DOS INCÊNDIOS? COMPRE ESTE PIN!



É um pin de uma ovelha com bolas coloridas, mas é também uma forma de ajudar os produtores de gado ovino que perderam animais, pastagens e instalações nos incêndios de Outubro. Desenhado pela ilustradora Joana Estrela, o acessório "celebra a cultura dos pastores da Serra da Estrela". Este pin celebra a cultura dos pastores da Serra da Estrela, que nos dias festivos teimam em manter vivo o costume de enfeitar os seus animais com borlas de lã colorida para assim serem abençoados com saúde e abundância. Com ele esperamos

incentivá-los a que perseverem na sua atividade, exprimindo apreço e admiração pelo seu trabalho e tradições seculares e singular contributo para a manutenção de um ecossistema. Este pin tem o custo de dez euros e os lucros revertem para a Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela, um dos locais mais afectados pelos fogos.

Compre online aqui:
retrosaria.rosapomar.com/collections/frontpage/products/pin-serra-da-estrela



MANTOU

GAMA AGRÍCOLA, VÁRIAS OPÇÕES PARA MUITAS SOLUÇÕES



O SEU PARCEIRO
PARA UM
MANEIO
EFICIENTE



METALÚRGICA
AÇOREANA

Travessa da Piedade s/n Arrifes 9500-353 Ponta Delgada

Tlf. 296 307 173 Fax. 296 307 179 geral@eduardofariaida.pt

www.metalurgicaacoreana.com

POSEI 2018

(Dados Previsionais)¹

ANO 2018	PAGAMENTO PREVISTO ATÉ AO DIA
FEVEREIRO	
POSEI - Ajuda aos Produtores de Tabaco	28 fev 2018
POSEI - Ajuda aos Produt. Culturas Tradicionais	28 fev 2018
MARÇO	
POSEI - Ajuda ao Escoamento de Jovens Bovinos	29 mar 2018
POSEI - Ajuda à Produção Horto-Frutícolas e Flores	29 mar 2018
POSEI - Armazenagem Privada de Queijo	29 mar 2018
ABRIL	
M8 PRORURAL+ - Florestação e Criação de Zonas Arborizadas - Saldo (2)	30 abr 2018
M10 PRORURAL+ - Agroambiente e Clima - Saldo (2)	30 abr 2018
M11 PRORURAL+ - Agricultura Biológica - Saldo (2)	30 abr 2018
M13 PRORURAL+ e M2.1 PRORURAL - Zonas Sujeitas a Condiç. Naturais ou Outras - Saldo (2)	30 abr 2018
M15 PRORURAL+ e M2.4 PRORURAL - Pagamentos por Compromissos Silvoambientais e Climáticos - Saldo (2)	30 abr 2018
POSEI - Prémio ao Abate de Bovinos	30 abr 2018
POSEI - Ajuda à Manutenção da Vinha	30 abr 2018
MAIO	
POSEI - Ajuda à Inovação e Qualidade Prod. Pecuárias - 1ª prestação	30 mai 2018
POSEI - Ajuda aos Produtores de Banana	30 mai 2018
JUNHO	
POSEI - Ajuda à Inovação e Qualidade Prod. Pecuárias - 2ª prestação	29 jun 2018
POSEI - Prémio aos Produtores de Leite - 2ª Prestação	29 jun 2018

(1) Calendário provisório, sujeito a alterações decorrentes de situações excecionais.

(2) Condicionado à existência de disponibilidade orçamental.

(3) Aguarda publicação da Decisão de execução da Comissão Europeia relativa à alteração da taxa de adiantamento de 50% para 70%.



ALASKA RED

PAT-RED x AIKMAN*RC x PLANET

OH DG PATT ALASKA RED TV TL TY HRR
307H000004 - D.O.B. 24.01.2015
HONLD000711611001

Picture: Alex Atwood

- Alto **GTPI +2479** em Vermelho e Branco
- Altas Produções de leite +1508 Lb
- Longa Vida Produtiva +6.2
- Baixas CCS 2.69
- Família: Rainyridge Tony Beauty EX-CAN

PAI: COYNE-FARMS SYMPATI PAT-RED
MÃE: OOSTERHOF DG ELASNAI-ET NC
AVÔ M: GEN-I-BEQ AIKMAN RC TV TL
AVÔ M: RAINYRIDGE RZH PLANET ELAINE VG-88-NL-2YR.
LAI: 305D 10.440KGM 4.6% 475F 3.5% 360P
BISAVÔ M: ENSENADA TABOO PLANET
BISAVÔ M: RAINYRIDGE MR BURNS EARA RC EX-92-CAN
2.01 3X 365D 12.435KGM 4.5% 561F 3.4% 418P
CRIADOR: DE OOSTERHOF & DG, THE NETHERLANDS

CDCB GENETIC EVALUATIONS (AUG. 2017)		Fiab.75%	
Leite PTAM	+1508 lbs	Combinado G+P CFP	+94 lbs
% Gordura %PTAF	-0.03	Gordura PTAF	+50 lbs
% Proteína %PTAP	+0.00	Proteína PTAP	+44 lbs
Células Somáticas SCS	2.69	Mérito Neto NM\$	+656
Vida Produtiva PL	+6.2	Mérito Fuido CM\$	+665
Livability LIV	+2.8	Mérito De Queijo FM\$	+642
Fertility Index FI	+1.2	Mérito Pastoreio GM\$	+603
Tx. Prenhez Filhas DPR	+0.9	Eficiência Alimentar FE	+122
Tx. Prenhez CCR/HCR	+1.9/+1.5	Beta-Caseína	A2/A2
Facilidade de Parto SCE/DCE	7.2/5.3	Kappa-Caseína	AA
Mortes ao Nascer SSB/DSB	7.3/6.3	aAa	234

CDCB GENETIC EVALUATIONS (AUG. 2017)		Fiab.73%	
GTPI +2479	TIPO +2.09	UBERE +2.21	PERNAS E PES +1.29
Estatura	+1.00	Baixa	Alta
Robustez	+0.45	Estreita	Forte
Profundidade Corporal	+0.56	Pouco Prof	Profunda
Carácter Leiteiro	+1.84	Grosseira	Angulosa
Ângulo da Garupa	-0.14	Isq. Altos	Isq. Baixos
Largura da Garupa	+1.44	Estreita	Larga
Membros Post (v.)	+0.45	Retas	Curvas
Membros Post (v.)	+1.75	Fechadas	Paralelas
Ângulo do Pé	+0.91	Baixo	Alto
Comp. Pernas e Pés	+1.31	Baixo	Alto
Inserção Úbere Anterior	+2.44	Cortada	Ben Adenido
Altura Úbere Posterior	+3.18	Baixa	Alta
Largura Úbere Posterior	+2.93	Estreita	Larga
Ligamento Suspensor	+1.14	Débil	Ben Definido
Profundidade do Úbere	+1.42	Profundo	Pouco Prof.
Colocação Tet.	+1.39	Abertos	Centrais
Colocação Tet.	+1.14	Abertos	Centrais
Comprimento dos Tetos	+0.42	Curtos	Longos



AVÔ M: RAINYRIDGE RZH PLANET ELAINE VG-88-NL-2YR.



BISAVÔ M: RAINYRIDGE MR BURNS EARA RC EX-92-CAN

ATIVIDADES NO QUINTAL

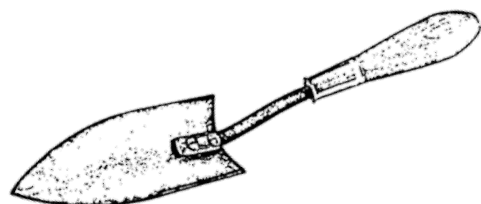
JANEIRO

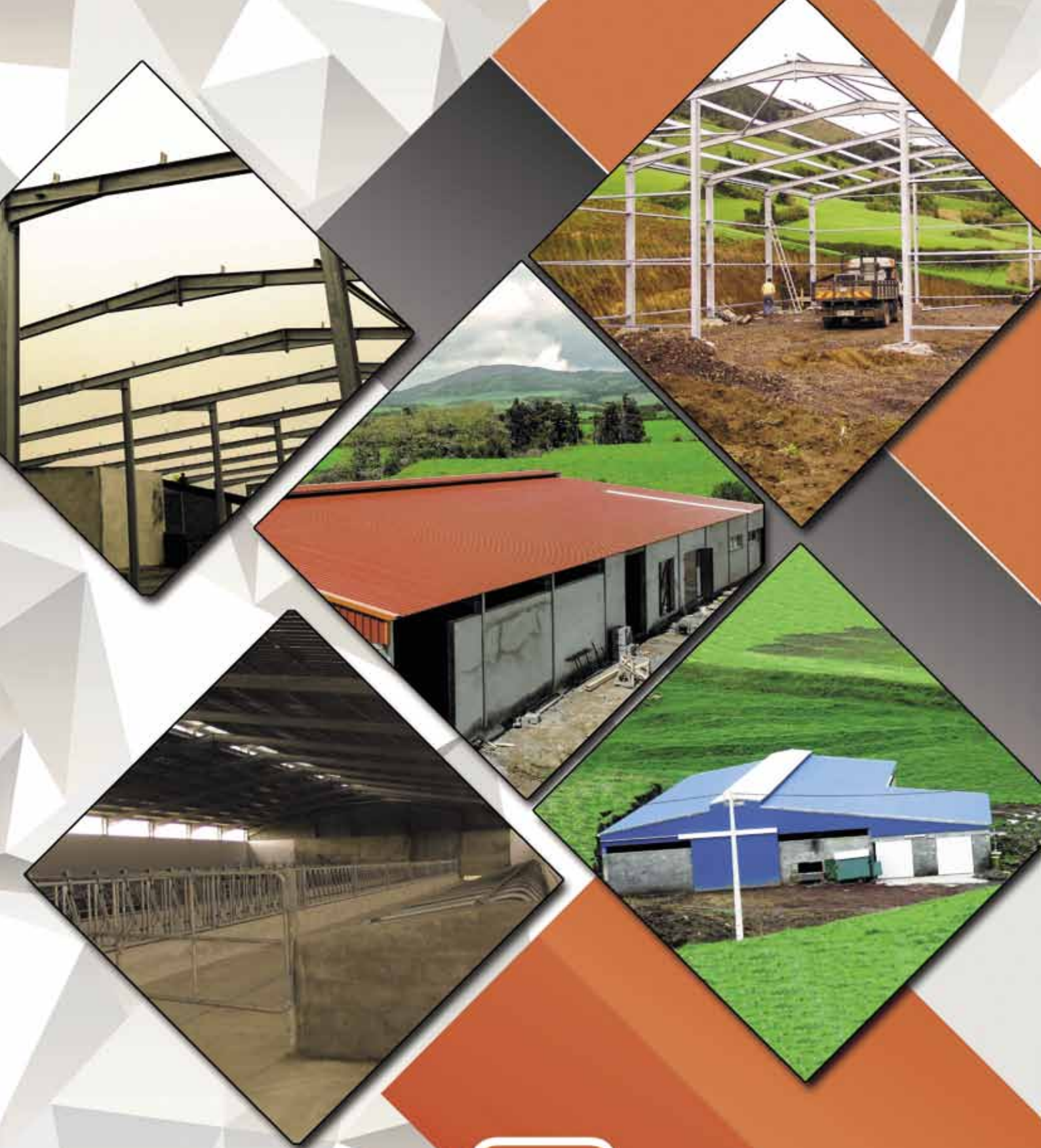
- Prosseguir a preparação de canteiros e talhões cuja terra deverá ficar muito limpa, fofa e sem torrões.
- Semeia-se repolhos, couve-flor, brócolos, rabanetes, alfaces, favas, ervilhas, cenouras, espinafres e ainda se podem plantar alhos.
- Se o cebolinho ainda não estiver semeado, ainda vai a tempo, evitando que fiquem muito bastos.
- Começa a preparação das terras para as culturas da Primavera, lavrando-as e deitando estrumes curtidos. Neste caso deve realizar as devidas correcções alcalinas do solo, sendo esta altura ainda propícia para tal.
- É neste mês que se devem plantar as árvores e arbustos de forma definitiva, aproveitando para “fechar” melhor os tapumes que dividem as pastagens, lembre-se que “mais vale um mau ano que um mau vizinho”.
- Plantar árvores de fruto; cavar os pomares de modo a não ofender as raízes. Arrancar as árvores decrépitas e pouco produtivas, e substituí-las por outras de boa qualidade e sãs; limpar e raspar os troncos e pernas principais das árvores fruteiras dos musgos e líquenes.
- Mergulhar as vides, podar e meter báculo.
- Limpar as cepas da vinha até às raízes principais, descascando-as à mão ou com raspadores apropriados, as quais devem, em seguida, ser pincladas ou pulverizadas com caldas ferro-cálcidas ou oleosas, indicadas para o efeito.
- Desinfectar (com produtos apropriados) as videiras que foram atacadas pela fumagina ou pelo algodão.

FEVEREIRO MARÇO

- Cavar, ou lavrar a fundo, os terrenos que estejam livres e em bom estado de enterrar estrumes e adubos fosfatados. Preparar camas para a sementeira de melões, pimentos e tomateiros.
- Semear abóboras, acelgas, alface, alho-francês, beterraba, cebolas, cenouras, coentros, couve-flor serôdia, couve-de-grelos, espargos, ervilhas, espinafres, favas, feijão, malaguetas, melancia (terra temporã), nabiças, nabos serôdios, pimentos, repolho, salsa, tomate, tronchudas.
- Plantar batata.
- Iniciar o tratamento das macieiras, pereiras e pessegueiros contra as cochonilhas, ovos de insectos e de ácaros e formas hibernantes de pedrado; pulverização com calda bordalesa nas nespereiras (contra o pedrado), nos pessegueiros (contra o crivado e a lepra) e noutras fruteiras – laranjeiras, etc. (contra o míldio).
- Prosseguimento da preparação das terras – lavouras, gradagens, adubações, correcções alcalinas, estrumações, etc. – destinadas às culturas da Primavera.
- Reparar bardos, lateiros e ramadas, substituindo ou endireitando os esteios e esticando ou consertando os arames da vinha.
- Iniciar a enxertia, utilizando castas apropriadas, nos locais abrigados.
- Cortar as raízes que surjam por cima da soldadura do enxerto.
- Continuar os trabalhos iniciados em Fevereiro, nomeadamente os respeitantes a adubações, correcções, lavras e cavas, preparando-se os terrenos para as sementeiras e plantações para o presente mês e seguinte.
- De preferência regar pela manhã, caso se verifique falta de água por escassez de chuvas, os talhões da horta onde se efectuaram as sementeiras.
- Proceder, se o tempo o permitir, às primeiras sachas das alfaces, alhos e outras culturas em desenvolvimento.
- Semear na horta milho, luzerna e outras forragens, abóboras, alfaces, beterraba, cenouras, ervilhas, espinafres, feijões, melancias, melões, nabiças, rabanetes, salsa, tomates e pepinos.
- Plantar ou transplantar: batatas, cebolas, couves e espargos.
- Continuar, nos pomares de macieiras e pereiras, com os tratamentos contra as cochonilhas, ovos de insectos, ácaros e formas hibernantes de pedrado.
- Aplicar às fruteiras cítricas emulsões oleosas depois da floração.
- Concluir a poda das fruteiras de pevide e das figueiras, e adiantar as de espinho.
- Adubar as diversas fruteiras que existam no pomar.
- Pulverizar as laranjeiras com cal em pó ou ainda em leite.
- Proteger os pessegueiros contra a lepra e crivado por meio de pulverizações preventivas com calda bordalesa.
- Prosseguir as enxertias com as castas mais apropriadas, recorrendo às colecções oficiais por oferecerem garantias para a obtenção de garfos, e assim conseguir uma vinha de qualidade.
- Combate às nóctuas e aos pulgões com os produtos químicos indicados para o efeito.

Início dos tratamentos na vinha contra o míldio e o oídio com sulfato de cobre e enxofre.





SERRALHARIA DO OUTEIRO, LDA

296 307 200 | Rua do Outeiro, 68 - Arrifes | geral@serralhariaouteiro.pt

OS MAIORES CONSTRUTORES DE REBOQUES AGRÍCOLAS DOS AÇORES

RAÇÕES SANTANA



Aves de Postura
Aves de Carne

NOVO!

DISPONÍVEL EM
SACOS DE 10 KG



Suínos em Crescimento
Suínos em Gestação
Suínos em Lactação

NOVO!

AGORA DISPONÍVEL EM
SACOS DE 10 KG



Vacas Leiteiras
Novilhas
Novilhos
Vitelões
Vitelos

