A fórmula da transparência

Desde 2002, Conselho formado por produtores e indústrias de laticínios harmoniza relações entre as partes e permite ambiente de negociação mais justo

Por André Amorim

Todos os meses, o Conseleite, conselho paritário que reúne representantes dos produtores e das indústrias de laticínios do Paraná, publica o valor de referência para a matéria-prima leite no Estado. Esse valor, que serve de base para a maioria das negociações entre pecuaristas e agroindústrias, trouxe transparência e tranquilidade para uma cadeia produtiva que operava sem balizas claras. Mas afinal, como é formado este número? Quais os critérios que norteiam os cálculos do valor de referência? De que forma este índice reflete a realidade do campo, para que as negociações sejam justas para ambas as partes?

Estas são algumas perguntas que muitos pecuaristas fazem na hora de vender seu produto. A resposta passa por uma explanação técnica, um pouco complexa – mas extremamente necessária – para que não restem dúvidas em relação à transparência e à idoneidade do Conselho e da metodologia responsável pelo cálculo dos valores de referência. Definitivamente, esses números são definidos a partir de um processo rígido e balizado.

Essa metodologia foi elaborada pela Universidade Federal do Paraná (UFPR), uma instituição isenta, que coordena a

CONFIRA O VÍDEO DA MATÉRIA

É fácil!

• Ligue a câmera do seu celular, aponte para o **QR Code**, acesse o link e assista. Caso não funcione, baixe um aplicativo leitor de QR Code.

• Ou assista ao vídeo da matéria no nosso site ***sistemafaep.org.br***

câmara técnica do Conseleite Paraná, juntamente com oito representantes dos produtores, indicados pela FAEP, e oito da indústria, apontados pelo Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Paraná (Sindileite-PR).

Para calcular o preço de referência, a UFPR levanta, junto às indústrias, os volumes de produtos lácteos vendidos naquele período ao atacado e o preço recebido por cada um. Para este cálculo, são considerados 14 produtos que compõem o chamado "*mix* de comercialização": leite spot, leite UHT, leite pasteurizado, queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão, queijo provolone, requeijão, manteiga, bebida láctea, creme de leite, iogurte, doce de leite e leite em pó.

Após o levantamento, estes dados são submetidos à análise estatística, de acordo com a metodologia aprovada pelo Conselho, que considera os seguintes parâmetros: preços médios dos produtos; participação da matéria-prima no custo total; rendimento industrial da matéria-prima na fabricação dos derivados e a participação percentual de cada derivado no *mix* de comercialização.

Para entender este último item, vale um exemplo prático: em determinado mês, a venda de queijo prato estava aquecida, então a indústria passou a produzir mais do produto em detrimento ao leite UHT, por exemplo, aumentando a participação deste tipo de queijo no *mix*.

Ocorre que dependendo do produto, há maior ou menor participação da matéria-prima. Neste caso, um quilo de queijo necessita de quase 10 litros de leite para ser fabricado, enquanto um litro de UHT necessita de apenas um litro desta matéria-prima. Essas variações, que ocorrem com os 14 produtos que compõem o *mix*, estão previstas na metodologia para que não ocorram distorções.

Para que esse cálculo seja fiel à realidade do campo paranaense, a metodologia da UFPR também considera os custos de produção dentro da propriedade rural. Como não é possível estabelecer um indicador para cada propriedade de leite do Estado, foram eleitos quatro modais que representam os sistemas que ocorrem com maior frequência no Paraná, no que se refere a tamanho da área e da produção, características do rebanho, índices zootécnicos e fatores financeiros.

Para chegar nesses quatro sistemas típicos de produção, o Conselho utilizou um estudo interinstitucional realizado por diversas entidades, como FAEP, Organização das Cooperativas do Paraná (Ocepar), Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento (Seab), Emater e Instituto Agronômico do Paraná (Iapar), que envolveu dados de aproximadamente 27 mil produtores de leite do Paraná. O fator de ponderação de cada sistema para compor o custo médio final foi a participação de cada um dos quatro sistemas no volume de leite recebido pelas empresas participantes do Conseleite Paraná.

Na opinião do produtor de leite Elson Tamaio, de Umuarama, na região Noroeste, essa metodologia proporciona mais transparência nas relações entre produtores e indústria. "Com o Conseleite, fica mais claro que o valor repassado pelo atacado, seja com lucro ou com prejuízo, é dividido proporcionalmente entre produtor e indústria. Agora sabemos que o lucro não fica só com a indústria", observa.

Ainda, para Tamaio, depois da atualização dos parâmetros para o cálculo, promovido pela Câmara Técnica do Conseleite em outubro de 2019, o valor de referência está mais próximo dos valores praticadas pelo mercado. "Depois dessa revisão, ele está mais próximo da realidade", avalia.

Do lado da indústria, o sentimento é o mesmo em relação ao Conselho. "Acho o Conseleite uma ferramenta importante. Vale lembrar que ele indica tendências de mercado. Não vai determinar preço de leite, mas mostrar a tendência do mercado e aquilo que a indústria tem capacidade para pagar", avalia Valdomiro Leite, diretor da indústria de laticínios Latco.

Outro ponto que vale destacar é que o Conseleite não estabelece um preço mínimo para o leite. O valor de referência se aplica ao leite padrão e há uma escala de ágios e deságios sobre esse valor de acordo com parâmetros de qualidade e volume do produto entregue pelo produtor rural.

Como se chega ao valor de referência?

O **Conseleite Paraná** é um conselho paritário formado por representantes dos produtores, indicados pela FAEP, e das indústrias de laticínios, indicados pelo Sindileite-PR, além da UFPR, responsável por garantir a isenção dos trabalhos.

Na fazenda

Para calcular os custos de produção, foram definidos quatro sistemas de produção que representam a maioria das propriedades leiteiras do Paraná, no que se refere a tamanho, produção, características do rebanho, índices zootécnicos e fatores financeiros.

Na indústria

Os custos de captação, fabricação e de comercialização de cada derivado foram calculados através de pesquisa, realizada pela UFPR, junto às controladorias dos laticínios participantes.

Valor de refência

Em outubro de 2019, a participação do queijo muçarela nas vendas do *mix* de produtos foi de 48,03%, contribuindo para a formação do preço de referência com R$ 0,5745. Somando-se as contribuições de todos os produtos do *mix* chega-se a R$ 1,2128, que foi o valor de referência do litro do leite para outubro.

Câmara Técnica

A Câmara Técnica do Conseleite estabelece os parâmetros que irão nortear os cálculos para formação do valor de referência. Seus trabalhos são coordenados pela UFPR.

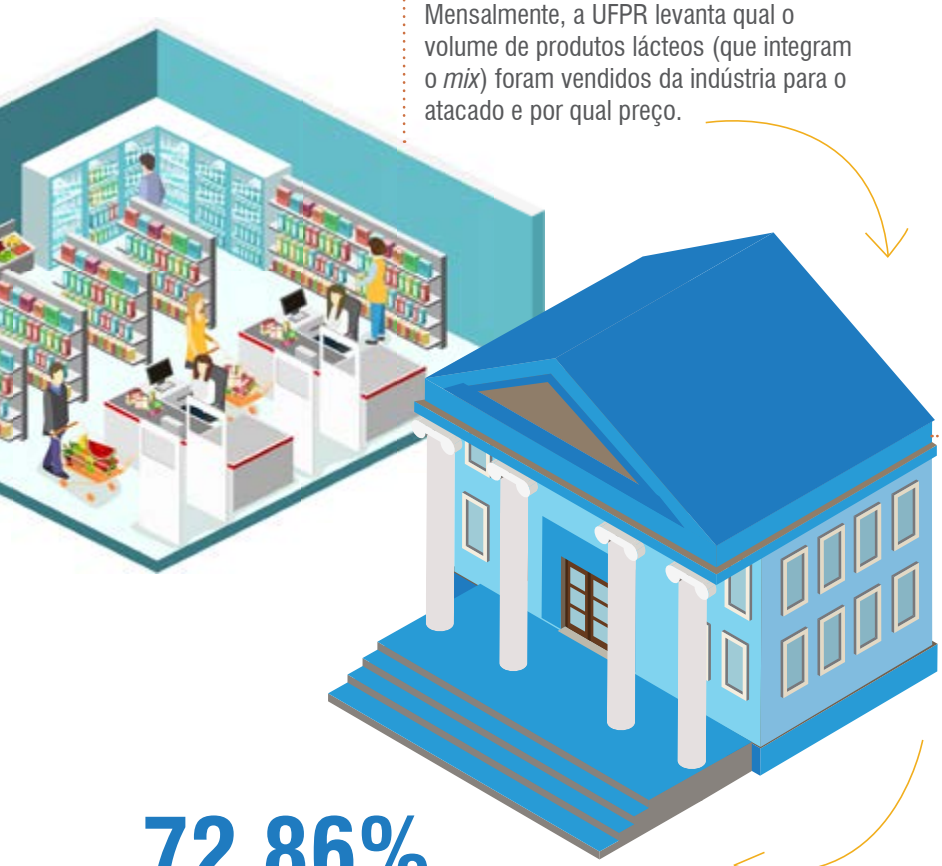
R$ 1,2128

foi o valor de referência do litro do leite para outubro de 2019, que consolida um valor base para a precificação.

Esse valor ainda pode sofrer bonificação ou penalização, conforme atributos de qualidade. De posse da análise de qualidade do leite, o pecuarista pode simular as bonificações no site do Conseleite-PR: *www.conseleitepr.com.br*

Volume e preço

Mensalmente, a UFPR levanta qual o volume de produtos lácteos (que integram o *mix*) foram vendidos da indústria para o atacado e por qual preço.



UFPR

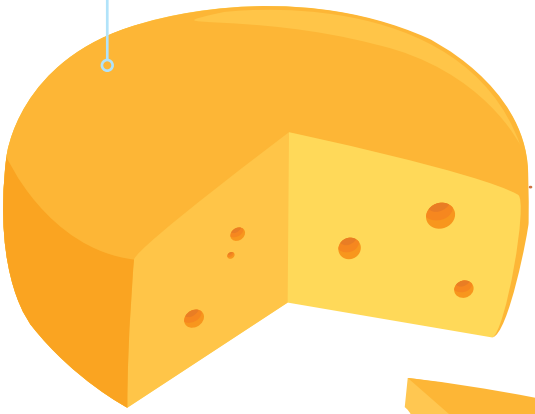
Após a coleta de dados, são calculados os preços médios dos produtos e a participação percentual de cada derivado no *mix* de comercialização.

14 produtos compõem o *mix* de comercialização:

- leite spot;
- leite UHT;
- leite pasteurizado;
- leite em pó;
- queijo muçarela;
- queijo prato;
- queijo parmesão;
- queijo provolone;
- requeijão;
- manteiga;
- bebida láctea;
- creme de leite;
- iogurte;
- doce de leite.

72,86%

participação da matéria-prima leite no custo do produto queijo muçarela



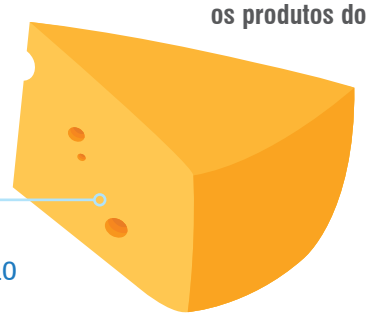
Por exemplo

No mês de outubro, o queijo muçarela foi vendido no atacado por R$ 16,02 o quilo. 72,86% desse preço corresponde à aquisição de leite. Para cada quilo fabricado são necessários, em média, 9,7 litros de leite.

Essa operação é realizada para todos os produtos do *mix*.

27,14%

são os demais custos de produção



Atualização necessária

Em outubro de 2019, a Câmara Técnica do Conseleite Paraná atualizou os parâmetros utilizados para a composição dos valores de referência para o leite paranaense.

O modelo de cálculo desenvolvido pela Universidade Federal do Paraná (UFPR) utilizado na pesquisa do valor de referência do leite no Estado não foi alterado. Apenas foram atualizados os custos de produção nas propriedades modais e os custos de captação e de comercialização de leite e derivados. Esse tipo de atualização é necessária para que o índice do Conseleite esteja sempre próximo da realidade do mercado.

Para ajudar produtores e agroindústrias a se acostumarem com esta atualização, até o mês de dezembro serão divulgados os valores conforme os novos parâmetros e também de acordo com os parâmetros anteriores. A partir de janeiro de 2020, apenas o valor atualizado será divulgado.

Queijos puxam valorização do leite no Paraná

Valor de referência projetado para novembro teve alta de 1,96%, conforme análise do Conseleite

Os queijos muçarela, provolone e prato puxaram a valorização do preço de referência do leite na primeira quinzena de novembro no Paraná. Ambos os derivados vêm ganhando preço desde setembro e a partir de outubro tiveram alta acentuada. A variação positiva desses produtos compensou a desvalorização observada entre os derivados líquidos, como o UHT, o leite pasteurizado e a bebida láctea.

O cenário foi apresentado ao longo de reunião do Conselho Paritário Produtores/Indústrias de Leite do Paraná (Conseleite Paraná), realizado no dia 19 de novembro, na sede do Sistema FAEP/SENAR-PR, em Curitiba. O colegiado aprovou a projeção do valor de referência de R$ 1,2366 para o leite padrão entregue em novembro a ser pago em dezembro – o que representa uma alta de 1,96%.

O muçarela é o derivado que mais teve peso na formação de preço, respondendo por 48% do *mix* de comercialização das indústrias lácteas que fazem parte do Conseleite. O queijo prato também teve participação expressiva, representando 5% do total de produtos vendidos pela indústria.

"O queijo muçarela teve alta média de pouco mais de R$ 1 em um período de 45 dias, muito significativo para este derivado", observou o professor José Roberto Canziani, da Universidade Federal do Paraná (UFPR). Na avaliação de Canziani, esta alta está relacionada a uma preocupação quanto a evolução da produção no campo.

Os preços do doce de leite, leite em pó e do iogurte, por sua vez, tiveram comportamento semelhante, mantendo-se praticamente estáveis desde junho. Entre os derivados líquidos, o leite pasteurizado vem em leve queda, enquanto o UHT acumula três quedas consecutivas – em setembro, outubro e no primeiro decêndio de novembro.

O preço de referência é calculado a partir dos preços de venda dos produtos por parte das indústrias que fazem parte do Conseleite-PR. O objetivo é que se chegue a um valor justo e com transparência – de acordo com a realidade do mercado – e que sirva de base para remuneração do produto no Estado. Para isso, pesquisadores da UFPR criaram uma metodologia para o cálculo, levando em conta índices oficiais e valores praticados pelo mercado atacado do Paraná.

VALORES DE REFERÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA (LEITE) - SEM REVISÃO

POSTO PROPRIEDADE - OUTUBRO e NOVEMBRO/2019 - ANTES DA REVISÃO*

Matéria-prima	Valores finais em Outubro/2019	Valores projetados em Novembro/2019	Variação (Novembro - Outubro)	
	(leite entregue em Outubro a ser pago em Novembro)	(leite entregue em Novembro a ser pago em Dezembro)	Em valor	Em %
Leite PADRÃO (R$/Litro)	1,0748	1,0992	0,0244	2,27%

VALORES DE REFERÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA (LEITE) - APÓS A REVISÃO

POSTO PROPRIEDADE - OUTUBRO e NOVEMBRO/2019 - APÓS A REVISÃO*

Matéria-prima	Valores finais Outubro/2019	Valores projetados Novembro/2019	Variação (Novembro - Outubro)	
	(leite entregue em Outubro a ser pago em Novembro)	(leite entregue em Novembro a ser pago em Dezembro)	Em valor	Em %
Leite PADRÃO (R$/Litro)	1,2128	1,2366	0,0238	1,96%

Para o leite pasteurizado o valor projetado para o mês de novembro de 2019 é de **R$ 2,3897/litro.**

A Resolução 11/2019 completa está disponível no site ***conseleitepr.com.br***.