

Visita/Reunião  
do

Grupo de trabalho sobre o  
setor do leite

Comissão de Agricultura da  
Assembleia da República

Oeiras  
21 de Março de 2017

# O setor do leite: elementos de caracterização Linhas de trabalho do INIAV

**Pedro Louro**

Investigador Auxiliar  
UEISTSA - INIAV

# Peso do setor do leite

Em 2005:

Produção animal – 37% da Produção Agrícola

Produção de leite – 28% da Produção Animal

Em 2012:

Produção animal – 44% da Produção Agrícola

Produção de leite – 27% da Produção Animal

Estatísticas Agrícolas de 2012 (INE, 2013)

## O setor em resumo

**2005**

**2014**

➤ 320 000 vacas leiteiras		234 000
2 350 000 ovelhas ordenhadas		1 607 000
380 000 cabras ordenhadas		322 000
➤ 2 000 000 t leite de vaca (94%)		(95,0%) 1 940 000 t
100 000 t leite de ovelha (5%)		(3,5%) 69 000 t
29 000 t leite de cabra (1%)		(1,5%) 29 000 t
➤ Leite de vaca	leite de consumo - 49%	43%
Leite de ovelha e cabra	laticínios - 100%	100%

---

# Estrutura produtiva

	1984	1996	2000	2002	2004	2013
<b>Nº explorações (milhares)</b>	139	44	33	24	22	7
<b>Nº vacas leiteiras (milhares)</b>	355	362	357	328	338	231
<b>Nº médio de vacas/exploração</b>	2,5	8,2	10,8	13,7	15,4	34,1

# Produção

(1000 t)

	<b>1989</b>	<b>1996</b>	<b>2000</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2014</b>
<b>Vaca</b>	1470	1785	2060	2104	2100	1952	1940
<b>Ovelha</b>	85	96	108	101	98	99	71
<b>Cabra</b>	42	42	35	31	29	29	30

(Fontes: INE, ANIL, GPPAA)

(%)

	<b>1989</b>	<b>1996</b>	<b>2000</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>	<b>2014</b>
<b>Vaca</b>	92,0	92,8	93,5	94,1	93,7	93,8	95,0
<b>Ovelha</b>	5,3	5,0	4,9	4,5	4,9	4,8	3,5
<b>Cabra</b>	2,7	2,2	1,6	1,4	1,4	1,4	1,5

## Produtividade média (L/cabeça/ano)

	1992	1995	2000	2003	2004	2005	2014
Bovinos	3556	4662	5803	5772	5768	6147	8291
Ovinos	41	43	44	43	43	43	44
Caprinos	71	73	78	76	75	75	79

(Fontes: INE, ANIL, GPPAA)

## Preço do leite ao produtor (€/100 L)

	2001	2002	2003	2004	2005	2009
Leite de vaca (3,7% MG)	32,17	32,87	32,28	32,78	31,90	
Leite de vaca (teor real MG)	32,94	33,71	32,91	33,36	32,48	29,97/26,44
Leite de ovelha	93,56	91,59	89,44	87,73	91,32	
Leite de cabra	33,21	33,23	32,30	35,71	35,02	

(Fontes: INE, ANIL, GPPAA)

# CONSUMO/CAPITAÇÃO

## CONSUMO PER CAPITA DE LEITE E LACTICÍNIOS EM PORTUGAL PER CAPITA CONSUMPTION OF MILK AND MILK PRODUCTS IN PORTUGAL

kg/hab/ano/kg/inhab/year

Anos	Leite	Leite acidificado (inc. logurtes)	Bebidas à base de leite	Outros produtos (inc. Nata)	Leite em pó e meio-gordo	Leite em pó magro	Manteiga	Queijo	Queijo fundido
Years	Milk	Acidified milk (Inc. Yoghurt)	Milk-based drinks	Other products (incl. cream)	Whole & semi-skimmed milk powder	Skimmed milk powder	Butter	Cheese	Melted cheese
1998	91.0	12.0	4.5	1.4	0.5	0.8	1.8	8.2	0.5
1999	92.9	14.9	4.5	1.6	0.7	0.6	2.0	9.3	0.4
2000	88.6	15.0	5.2	1.2	0.8	0.9	1.9	10.0	0.4
2001	89.1	18.9	5.3	1.6	0.8	0.9	1.7	10.0	0.4
2002	88.2	19.2	5.5	1.6	0.6	0.9	2.0	10.1	0.3
2003*	88.6	19.4	5.2	1.6	0.6	0.9	1.8	9.9	0.3

\* Dados provisórios/Provisional data  
Fonte/Source: I.N.E.

2004	87,4	20,7	5,3	1,5	0,9	0,7	1,6	9,9	0,3
2014	78,5	21,3	6,1	1,8	0,6	1,2	1,8	10,3	

(Fontes: GPPAA, INE)



## RECOLHA, TRATAMENTO E TRANSFORMAÇÃO DO LEITE

Unidade: t	2001	2002	2003	2004	2005	<u>2014</u>
<b>Recolha de leite</b>	<b>1.848.441</b>	<b>1.961.974</b>	<b>1.849.939</b>	<b>1.903.602</b>	<b>1.954.412</b>	<b>1.962.068</b>
<b>De vaca</b>	1.822.545	1.932.180	1.820.179	1.873.301	1.920.643	1.924.129
<b>Produtos frescos</b>	<b>1.036.808</b>	<b>1.043.509</b>	<b>1.073.240</b>	<b>1.098.973</b>	<b>1.164.528</b>	<b>1.058.085</b>
<b>Leite de consumo</b>	<b>862.014</b>	<b>856.939</b>	<b>881.781</b>	<b>901.350</b>	<b>958.988</b>	<b>831.500</b>
<b>Leite cru</b>	146	120	98	85	17	
<b>Leite gordo</b>	190.534	173.219	174.734	187.164	177.742	
Do qual UHT	171.761	156.855	160.987	173.570	Nd	
<b>Leite meio gordo</b>	582.141	590.743	609.599	613.383	667.514	
Do qual UHT	549.696	564.245	583.703	589.210	Nd	628.306
<b>Leite magro</b>	93.108	92.857	97.350	100.718	113.715	109.267
<b>Nata para consumo</b>	<b>13.313</b>	<b>14.637</b>	<b>15.591</b>	<b>16.893</b>	<b>17.167</b>	<b>19.836</b>
<b>Iogurtes e outros leites acidificados</b>	<b>83.966</b>	<b>88.964</b>	<b>94.782</b>	<b>97.990</b>	<b>101.672</b>	<b>114.800</b>
Com aditivos	72.882	75.861	79.423	82.355	Nd	86.502
Sem aditivos e outros leites acidificados	11.084	13.103	15.359	15.655	Nd	28.289
<b>Bebidas à base de leite</b>	<b>54.586</b>	<b>56.823</b>	<b>56.355</b>	<b>57.190</b>	<b>62.838</b>	<b>63.303</b>
<b>Out. prod. frescos (inclui leiteinho)</b>	<b>22.929</b>	<b>26.146</b>	<b>24.731</b>	<b>24.550</b>	<b>23.873</b>	
<b>Produtos fabricados</b>	<b>135.267</b>	<b>155.155</b>	<b>144.673</b>	<b>135.545</b>	<b>130.874</b>	<b>271.304</b>
<b>Leite em pó</b>	<b>17.024</b>	<b>21.412</b>	<b>18.661</b>	<b>17.935</b>	<b>15.216</b>	<b>19.800</b>
Leite em pó gordo e meio gordo	7.724	9.102	9.360	9.933	Nd	8.008
Leite em pó magro	9.300	12.310	9.301	8.002	Nd	11.818
<b>Manteiga</b>	<b>24.524</b>	<b>27.435</b>	<b>27.435</b>	<b>26.252</b>	<b>25.977</b>	<b>28.114</b>
<b>Queijo</b>	<b>66.080</b>	<b>68.011</b>	<b>66.350</b>	<b>66.941</b>	<b>66.274</b>	<b>78.700</b>
<b>Queijos curados</b>						
De vaca:	54.366	55.048	57.431	57.268	56.622	59.042
- pasta dura e extradura	1.310	314	197	303	Nd	2.557
- pasta semidura	44.766	49.165	45.905	43.526	Nd	46.449
- pasta mole	8.290	5.569	7.672	9.635	Nd	5.667
Outros queijos curados	7.973	8.153	8.153	7.788	Nd	11.689
<b>Queijos frescos (inclui requeijão)</b>	<b>5.148</b>	<b>4.810</b>	<b>4.810</b>	<b>4.788</b>	<b>Nd</b>	<b>8.048</b>
<b>Soro</b>	<b>36.077</b>	<b>38.249</b>	<b>33.410</b>	<b>24.692</b>	<b>22.413</b>	<b>138.280</b>
Soro líquido	12.045	21.187	15.982	8.675	Nd	111.298

Utilização do leite

Fonte: ANIL



**BALANÇOS DE APROVISIONAMENTO DO LEITE E PRODUTOS LÁCTEOS**

Portugal		Unidade: 10 <sup>3</sup> t							2000 - 2002	
Produção Utilizável	Comércio Internacional		Recursos Disponíveis	Variação de Existências	Total	Utilização Interna		Capitação (kg)	Grau de Auto-Aprovisionamento (%)	
	Entrada	Saída				Da qual:	Alimentação Animal			Consumo Humano
<b>Leites</b>										
2001	1060	108	146	1022	23	999	77	917	89,1	106,6
2002	1067	93	181	979	-22	1001	82	914	88,2	106,6
2003	1051	79	150	980	-4	984	62	918	87,9	106,8
2004	1074	119	205	988	-1	989	66	918	87,4	108,6
<b>Leites acidificados (incluindo iogurtes)</b>										
2001	84	126	4	206	8	198	-	195	18,9	42,4
2002	89	110	2	197	-5	202	-	199	19,2	44,1
2003	95	114	2	207	-3	210	-	207	19,8	45,2
2004	98	125	2	221	0	221	-	217	20,7	44,3
<b>Bebidas à base de leite</b>										
2001	55	0	0	55	0	55	-	55	5,3	100,0
2002	57	0	0	57	0	57	-	57	5,5	100,0
2003	56	0	2	54	0	54	-	54	5,2	103,7
2004	57	0	1	56	0	56	-	56	5,3	101,8
<b>Outros produtos frescos (Inclui nata)</b>										
2001	14	4	2	16	0	16	-	16	1,6	87,5
2002	16	4	3	17	0	17	-	17	1,6	94,1
2003	17	4	4	17	0	17	-	17	1,6	100,0
2004	19	4	7	16	0	16	-	15	1,5	118,8
<b>Leite em pó gordo e meio gordo</b>										
2001	8	10	8	10	2	8	-	8	0,8	100,0
2002	9	8	9	8	3	6	-	6	0,6	150,0
2003	9	9	9	9	0	9	-	9	0,9	100,0
2004	10	9	10	9	0	9	-	9	0,9	111,1
<b>Leite em pó magro</b>										
2001	9	9	2	16	3	13	4	9	0,9	69,2
2002	12	4	7	9	-4	13	4	9	0,9	92,3
2003	9	5	3	11	0	11	4	7	0,7	69,2
2004	8	7	4	11	0	11	4	7	0,7	69,2
<b>Manteiga</b>										
2001	25	2	10	17	0	17	-	17	1,7	147,1
2002	27	3	7	23	2	21	-	21	2,0	128,6
2003	26	3	12	17	-2	19	-	19	1,8	81,9
2004	26	3	12	17	-2	19	-	19	1,8	72,7
<b>Queijo</b>										
2001	83	22	3	102	-1	103	-	103	10,0	80,6
2002	82	24	2	104	-1	105	-	105	10,1	78,1
2003	81	24	3	102	-1	103	-	102	9,9	78,0
2004	81	27	4	104	0	104	-	104	9,9	77,9
<b>Queijo fundido</b>										
2001	0	4	0	4	0	4	-	4	0,4	0,0
2002	0	3	0	3	0	3	-	3	0,3	0,0
2003	0	3	0	3	0	3	-	3	0,3	0,0
2004	0	3	0	3	0	3	-	3	0,3	0,0

2014  
96,8%

110,5%

50,2%

98,4%

181,8%

133,3%

80,0%

147,4%

75,0%

Fonte: ANIL



## Produção de queijo (t)

	2003	2004	2005	2014
Queijo de ovelha	16360 (15706)	16453 (15795)	16682 (16014)	11434 (11005)
Queijo de cabra	1189 (2855)	1190 (2857)	1212 (2909)	2722 (3158)
Queijo de mistura				5527
Queijo de vaca	57431	57268	58113	59042

(Fontes: INE, ANIL)

# Linhas de trabalho

## ➤ **Composição e características do leite**

- ✓ Genética e factores de produção animal
- ✓ Eficiência dos sistemas de produção
- ✓ Melhoramento animal
- ✓ Preservação das raças autóctones

## ➤ **Qualidade do leite para queijo – avaliação da aptidão tecnológica**

- ✓ Qualidade / Microbiologia / Conservação
- ✓ Sistemas de avaliação da qualidade do leite / Qualidade tecnológica

➤ **Tecnologias tradicionais de fabrico de queijo e identificação dos seus aspectos fundamentais** - Efeito dos principais factores tecnológicos na qualidade do queijo

- ✓ Tipo de leite
- ✓ Coagulante - cardo
- ✓ Composição
- ✓ pH
- ✓ Temperatura
- ✓ Cálcio
- ✓ Sal

## ➤ Inovação, qualificação e valorização dos produtos lácteos

- ✓ Atributos de qualidade e nutricionais.
- ✓ Autenticidade - genuinidade e tipicidade
- ✓ Tecnologia
- ✓ Certificação
- ✓ Aproveitamento de subprodutos – soro, proteínas lácteas
- ✓ Desenvolvimento de novos produtos