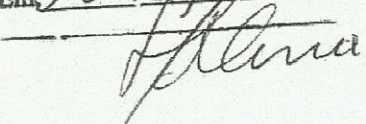


Brasília 20 de julho de 2015

Ofício G100 200715

Ilustríssimo Senhor
José Luiz Ravagnani Vargas
Diretor do Dipoa

70500.009463/2015-97
Protocolo/SDA
Em 20.07.2015


Ref. Solicitação de utilização de Containers pela Indústria de Laticínios para estocagem de produtos lácteos, sobretudo queijos massa dura e semi-dura prontos para expedição para os mercados internos e externos.

O MEMO nº 22/2009, da CGI/DIPOA/SDA/MAPA, de 23.12.2009, emitido para "disciplinar" o uso de containers admite seu emprego por no máximo 06 (seis) meses, desde que a empresa interessada disponha de um projeto de reformas para construção de câmaras frigoríficas convencionais.

A Associação Brasileira das Pequenas e Médias Cooperativas e Empresas de Laticínios -G100 protocolou recentemente sob o número 70500.006938/2015-72 o ofício G100 nº 02615 de 02/06/15 reivindicando a utilização de containers pelos Laticínios de forma prorrogável.

No entanto essa solicitação do G100 foi indeferida conforme fomos informados através do Ofício nº114/2015 do dia 23/06/15 do DIPOA/SDA.

A entidade, vem novamente e respeitosamente à Vossa Senhoria para reivindicar o uso de containers pelos Laticínios de forma prorrogável.

Segundo consta em relatos de nossas associadas, é muito importante para elas poder fazer uma estocagem dos produtos já prontos para a expedição (por exemplo, queijos de massa dura e semidura já embalados em embalagens primárias e secundárias) em containers, apenas para liberar, desafogar as câmaras frias fixas e específicas da área industrial.

Sendo que os produtos prontos, embalados, entram no fluxo da expedição para comercialização. Nesse sentido a utilização dos containers é estratégica e pode evitar que a indústria tenha necessidade de fazer vultuoso investimento para apenas atravessar alguns momentos de maior produção e de demanda de mercados, portanto, uma utilização sazonal, circunstancial, que nem sempre se caracteriza e significa uma tendência de aumento definitivo de demanda.

Certamente se constatada após determinado tempo a constância dessa demanda haverá interesse estratégico de um aumento físico das áreas de frio da indústria e portanto de investimentos maiores.

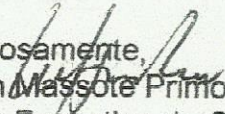
Existem vários estudos que garantem que containers devidamente equipados com sistemas de frios e utilizados corretamente não trazem danos aos produtos alimentícios neles estocados. Essa assertiva pode ser comprovada por Engenheiros especializados em Frigorificação de Alimentos, através de consulta técnica a alguma representação do Conselho Regional

de Engenharia, Agronomia e Arquitetura – CREA, ou a instituições públicas dotadas de cursos superiores de excelência voltados para o ensino da Engenharia de Alimentos, como a UNICAMP, o ITAL, a Universidade Federal de Viçosa, a Universidade federal de São Carlos, entre outras. Conforme estudos que encaminhamos anexo ao presente.

Portanto, nessa etapa de estocagem de produtos prontos para a comercialização em containers os ganhos reais de logística para a indústria de produtos lácteos é um fato e lhes trariam grandes vantagens competitivas sem qualquer dano à qualidade, a segurança dos alimentos.

Seguem abaixo informações e dados que nos indicam que o uso de containers é seguro e que poderiam ser utilizados pelos laticínios revertendo em economia com razoável impacto nos custos, o que certamente irá trazer ganhos para a indústria e para a sociedade brasileira em geral.

Certos de sua atenção e sensibilidade, no aguardo

Atenciosamente,

Wilson Massote Primo
Diretor Executivo do G100

VANTAGENS DOS CONTAINERS MARÍTIMOS EM SUBSTITUIÇÃO / COMPLEMENTAÇÃO DA CAPACIDADE OPERACIONAL DE CÂMARAS FRIGORÍFICAS CONVENCIONAIS:

- Temperatura e teor de umidade facilmente reguláveis de acordo com as necessidades de conservação frigorificada dos produtos e passíveis de controle/registro;
- Construção extremamente robusta, adequando-se perfeitamente ao armazenamento frigorificado de produtos previamente acondicionados em embalagens primárias e ou secundárias;
- Dispensa a construção de "Casas de Máquinas", ou tecnologicamente superados "CHILLERS" ou Tanques de Produção de Gelo, bem o uso de grandes volumes de gases refrigerantes agressivos, de onerosos equipamentos como tanques de estocagem de gases refrigerantes, torres de refrigeração de água, extensas tubulações termicamente isoladas e de difícil manutenção em condições ótimas de contenção de perdas de frio, compressores e válvulas de expansão, todos eles de manutenção dispendiosa e nem sempre facilmente aplicável, por falta de mão de obra especializada ao longo do território nacional;
- Extrema rapidez na instalação e imediata operação industrial, sempre em fluxo com a linha de produção ou para fins de ampliação da capacidade de estocagem do sistema convencional de estocagem frigorífica;
- Containers são incomparavelmente superiores quanto ao isolamento térmico, em relação a câmaras frigoríficas atualmente disponíveis no mercado, pré-

moldadas em painéis de material sintético de baixa durabilidade e de manutenção frequentemente onerosa

- Não apresenta problemas de infiltração de umidade a partir do solo, ou das paredes, ou do piso;
- Permite fácil limpeza e sanitização, com as substâncias de uso rotineiro ou com vapor em indústrias de laticínios;
- Não apresenta riscos de infestação por pragas;
- Todos os produtos lácteos e cárneos não desidratados importados pelo BRASIL em volumes extremamente elevados a partir da década de 1970, para fins de formação de estoques reguladores, foram transportados por containers desde os portos de origem até o ponto de destino da mercadoria, em todos os pontos do interior do país.
- Nunca foi registrado qualquer tipo de avaria dos produtos transportados em containers, causado por problemas de temperatura e umidade irregulares e inadequadas;
- **Containers Habitáveis:** Containers podem ser utilizados não somente para o armazenamento/estocagem frigorificado de produtos lácteos comestíveis, como também para almoxarifados, sanitários, refeitórios, vestiários, guaritas, escritórios, etc.

Câmaras Frigoríficas Comuns & Containers para Transporte marítimo de Alimentos:

**CÂMARAS FRIGORÍFICAS NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS
ESTIMATIVA DA CAPACIDADE NOMINAL**

QUEIJOS:

SALGA (peças até ± 1,0 kg): SEM BELICHE: ± 40 Kg/ m²;

COM BELICHE: ± 80 Kg/ m²;

Queijo Parmesão/similares:..... ± 150 kg /

m².

SECAGEM:..... ± 150 Kg /

m³;

MATURAÇÃO: ± 150 Kg /

m³;

ESTOCAGEM: ± 300 Kg /

m³;

MANTEIGA (ESTOCAGEM/CONGELAMENTO): ± 300 Kg /

m³;

LEITE PASTEURIZADO: ± 200 Kg /

m³

TIPOS DE CONTAINER MARÍTIMO:

TIPO	Comprimento (Pés)	Dim. Externa C x L x A	Dim. Interna C x L x A	Capacidade Peso/Volume
------	----------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

		(mm)	(mm)	t/m ³
DRY BOX	20'	6.058x2.438x2.591	5.900x2.352x2.395	21,6/33,2
DRY BOX	40'	12.192x2.438x2.591	12.022x2.352x2.395	26,5/67,7
DRY/HIGH CUBE	40'	12.192x2.438x2.896	12.022x2.352x2.696	26,3/76,2
REEFER	20'	6.058x2.438x2.591	5.498x2.270x2.267	25,4/28,3
REEFER	40'	12.192x2.438x2.591	11.151x2.225x2.169	26,0/55,0
OPEN TOP	20'	6.058x2.438x2.591	5.900x2.352x2.395	21,6/3,2
OPEN TOP	40'	12.192x2.438x2.591	12.020x2.350x2.342	26,5/67,7
FLAT RACK	20'	6.058x2.438x2.591	5.798x2.408x2.336	21,6/33,2
FLAT RACK	40'	12.192x2.438x2.591	12.092x2.404x2.002	26,5/67,7
PLATAFORM	20'	6.058x2.438	6.020x2.413	21,6/33,2
PLATAFORM	40'	12.192x2.438	12.150x2.290	26,5/67,7
TANK	20'	6.058x2.438x2.591	-x-	19/23 mil l

Características:

1 - Carregamento final, inclusão completa.

DRY BOX: O container básico intermodal com portas no final, acomodáveis para cargas gerais não requerendo controle de meio ambiente quando em rota. Usado para cargas gerais secas existentes, como alimentos, roupas, móveis, etc.

2 - Carregamento lateral, inclusão completa.

Equipado com porta lateral para uso em acondicionamento em descarga de carga onde não seja prático o uso de portas finais.

3 – Isolantes: Para cargas que não poderiam ser expostas a mudanças rápidas ou bruscas de temperatura. 4 – Refrigerados: com isolante e equipados com sistema de refrigeração embutido, gerado por conexões elétricas diretas ou por geradores a gasolina ou a diesel. É usado primariamente para alimento ou outros artigos que requerem temperatura controlada.

CARGAS DE PERECÍVEIS - ALIMENTOS E PRODUTOS FARMACEUTICOS

- Para este tipo de carga usam-se containers refrigerados que são equipados com sistema de refrigeração, alimentado por conexão elétrica e podendo manter temperaturas constantes de até -30°C (negativos);
- O objetivo da refrigeração dos contêineres é manter os produtos a uma temperatura ideal, de forma a não permitir a deterioração e manter assim a sua qualidade;