

# PRODUÇÃO DE LEITE DE OVELHA NO BRASIL

**Octávio Morais Rossi**

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária: [octavio.morais@embrapa.br](mailto:octavio.morais@embrapa.br)*

## INTRODUÇÃO

Os queijos e iogurtes de leite de ovelha são produtos tradicionais na Europa. Portugal, Espanha, França, Itália e Grécia produzem e consomem esses produtos há centenas de anos. É curioso pensar o porquê de tal tradição não ter atingido a América Latina até bem pouco tempo, mesmo com toda a influência daqueles povos em nossa cultura.

A produção e o consumo de leite de ovelha e de derivados é coisa recente no Brasil e em toda a América. A Argentina foi o país pioneiro, tendo iniciado trabalhos de pesquisa com ovelhas leiteiras na década de 60 do século passado (Bain, 2004), mas somente na década de 90 é que o interesse comercial surgiu entre os produtores daquele país (Suarez, 2004). Em 1992 foi feita a primeira importação de sêmen e de animais da raça francesa Lacaune pela Cabanha Dedo Verde, situada em Viamão-RS. Até o ano de 2007 o estabelecimento detinha 100% da genética ovina selecionada para produção leiteira no Brasil, visto que após aquela importação, a entrada de materiais genéticos caprinos e ovinos oriundos da Europa ficou impedida por quase vinte anos.

Em 2007 houve uma importação de pequeno número de embriões da raça alemã East Friesian da Austrália, e em 2008 de reprodutores e matrizes da mesma raça vindos do Uruguai. Em 2010 houve mais uma importação de sêmen de East Friesian, desta vez da Nova Zelândia. Somente no ano de 2012 é que se conseguiu novamente importar sêmen de animais da raça Lacaune da França. Esse breve histórico serve somente para mostrar que o material genético de ovinos leiteiros no Brasil é muito restrito, forçando os preços de animais puros a altos valores e dificultando a entrada de novos criadores no mercado. Entretanto, muitos produtores lançaram mão de cruzamentos com outras raças, destacando-se no Sul do país a Texel e no Sudeste a Santa Inês. Em alguns estabelecimentos ainda se utilizaram ovelhas da raça Bergamácia, tida como leiteira no Brasil, mas como produtora de carne em seu país de origem, a Itália.

Passados vinte anos da primeira importação de animais, os produtores brasileiros estão interessados em importar tecnologia de



produção de queijos. Algumas missões (Parcerias... 2012) incluindo produtores e empresários tem seguido para a Europa, especialmente para Portugal e Espanha, tradicionais produtores de queijos de ovelha, para conhecer os arranjos produtivos e as técnicas de produção de queijos especiais, tais como o Serra da Estrela (Portugal) e Torta Del Casar e Manchego (Espanha).

### **POR QUE OVELHAS LEITEIRAS E NÃO CABRAS LEITEIRAS?**

Esta é uma pergunta freqüente quando se apresenta a oportunidade de se explorar o leite ovino. Da mesma forma poder-se-ia perguntar: Porque búfalas e não vacas? Não se trata de optar por uma ou por outra pelo volume de produção ou pelas vantagens que apresentam, mas de simples preferência pela espécie ou pelo tipo de produtos que cada uma permite elaborar. São muitos os produtos, especialmente os queijos, que se elaboram da mesma forma, porém com leites de diferentes espécies. Os resultados são completamente diferentes, dada a composição desses leites.

O leite de ovelha tem rendimento em lácteos semelhante ao do leite de búfala, devido ao alto teor de sólidos (Tabela 1), e alta cremosidade e untuosidade, pelo teor de gorduras.

Tabela 1 - Composição do leite de ovelha comparado ao de outras espécies produtoras

| <b>Constituinte</b> | <b>Ovelha</b> | <b>Cabra</b> | <b>Vaca</b> | <b>Búfala</b> |
|---------------------|---------------|--------------|-------------|---------------|
| Sólidos totais (%)  | 17,4-18,9     | 11,9-14,0    | 10,5-14,3   | 19,2          |
| Gordura (%)         | 6,0-7,5       | 4,1-4,5      | 2,8-4,8     | 8,8           |
| Proteína total (%)  | 5,98          | 3,56         | 3,29        | 4,4           |
| Caseína (%)         | 4,3-4,6       | 2,5-3,3      | 2,5-3,6     | 3,8           |
| Lactose (%)         | 4,3-4,8       | 4,1-4,4      | 4,2-5,0     | 4,4           |
| Cálcio (mg/L)       | 193           | 134          | 119         | 190           |
| Sódio (mg/100g)     | 44            | 50           | 49          | -             |
| Ferro (MG/100g)     | 0,10          | 0,05         | 0,05        | -             |
| Fósforo (mg/100g)   | 158           | 111          | 93          | -             |
| Vitamina A (mg/L)   | 0,5           | -            | 0,3         | -             |
| Vitamina E (mg/L)   | 15,8          | -            | 7           | -             |
| Vitamina C (mg/L)   | 40            | -            | 22          | -             |

Resumida de Ferreira 2009 - adaptada de diversos autores.



O sabor do leite é suave e adocicado, lembrando o leite de vacas mestiças em final de lactação. Os iogurtes são bastante consistentes e de sabor delicado, mas os queijos curados tendem a ser fortes, com sabor acentuado e, às vezes, até picante.

No Brasil, os produtos de leite de ovelha têm ganhado espaço ultimamente, com cada vez maior participação nas prateleiras de frios de delicatessens e supermercados. A produção nacional é ainda muito pequena e os produtos importados aparecem como aliados na abertura do novo mercado. São produzidos no Brasil queijos tipo Feta, Roquefort, Pecorino, Boursin, amanteigados (tipo Serra da Estrela) e queijos frescos e curados de elaboração mais simples. Iogurtes firmes, batidos, integrais e desnatados também encontraram mercado receptivo e vem ganhando espaço em nichos especiais de lácteos. Alguns dos estabelecimentos que já comercializam formalmente produtos de leite de ovelha estão na Tabela 2.

Tabela 2 - Laticínios inspecionados, Estado da Federação em que se localizam, origem do leite (produção própria ou adquirido), tipo de beneficiamento, tipo de inspeção, volume processado por ano (litros) e preços pagos ao produtor (em U\$/litro)

| Laticínio                  | Localização (Estado) | Origem do leite    | Tipo de beneficiamento | Tipo de inspeção            | Volume processado (litros/ano) | Preço pago (U\$/litro) |
|----------------------------|----------------------|--------------------|------------------------|-----------------------------|--------------------------------|------------------------|
| Casa da Ovelha             | RS                   | Próprio e comprado | Industrial             | Federal                     | 100.000                        | US\$2                  |
| Confer Alimentos (Lacaune) | RS                   | Próprio            | Industrial             | Federal                     | 50.000                         | -                      |
| Gran Paladare              | SC                   | Próprio e comprado | Industrial             | Estadual*                   | 20.000                         | US\$1                  |
| Santa Cecília              | PR                   | Próprio            | Artesanal              | Municipal                   | 8.500                          | -                      |
| Sítio Solidão              | RJ                   | Próprio e comprado | Industrial             | Estadual                    | 3.000                          | US\$2                  |
| Sabores da Ovelha          | MG                   | Próprio            | Artesanal              | Estadual                    | 3.500                          | -                      |
| Cabanha Vida               | MG                   | Próprio            | Industrial             | Federal                     | 200 l por dia**                | -                      |
| Europa                     | DF                   | Próprio            | Artesanal              | Estadual (Distrito Federal) | 4.000                          | -                      |

\* Em processo de alteração para inspeção federal.

\*\* Produção anual não disponível (a produção costuma variar ao longo do ano, daí não ser direta a conversão).



Apesar do pequeno volume, o leite de ovelha já é produzido em todos os Estados do Sul e do Sudeste do Brasil, excetuando-se, talvez, o Espírito Santo. No Nordeste, onde o potencial de produção é grande, somente a Embrapa Semi Árido iniciou algum trabalho de avaliação, tendo recebido ovelhas e reprodutores da raça Lacaune vindos do Estado de Santa Catarina.

### **A OVINOCULTURA DE MÚLTIPLOS PRODUTOS**

A ovinocultura para produção de lã foi uma atividade importante no Sul do Brasil no século XX, inicialmente para atender às necessidades dos produtores e suas famílias, fornecendo matéria prima para confecção de agasalhos, capas e cobertores. Na segunda metade do século, especialmente nos anos 70 a lã se tornou uma “commodity”. Como produto de exportação, passou a ter que se enquadrar nas regras do mercado internacional, melhorar a qualidade e competir em preço. Os produtores tiveram que adotar novas estratégias, como deixar de produzir lã com capões, machos castrados que permaneciam nos rebanhos apenas para esse fim. As fêmeas, além da lã, produziam cordeiros, e cada capão a menos representava espaço para mais uma ovelha. Com baixos preços internacionais da lã no início dos anos 1990, começaram a entrar no Brasil diversas raças ovinas selecionadas para corte. A qualidade da lã produzida caiu, mas mesmo assim, a lã continuou a ser explorada para ajudar na composição das receitas das propriedades.

Com o constante crescimento do consumo de carne ovina no Brasil nos últimos 15 anos, a ovinocultura do Sul e a do Nordeste ganharam fôlego. A ovinocultura do Sul continuou a explorar a lã como segundo produto, enquanto a do Nordeste continuou a explorar exclusivamente a carne. Embora seja conhecida a qualidade da pele dos ovinos deslanados, esse produto praticamente não representa receita para o produtor, especialmente quando o sistema é mais tecnificado e os animais são vendidos para abate em frigoríficos. Quando os animais são abatidos na propriedade, as peles são secas ou salgadas e vendidas a preços que variam conforme a procura, mas raramente são superiores aos pagos por um quilo de lã no Sul. É preciso considerar que uma ovelha de baixa produção de lã produz pelo menos dois quilos desse produto, uma vez por ano. No fim da vida ela fornece ainda um pelego, que se paga diretamente ao produtor, vale



mais que uma pele seca de deslanado. Esse comentário não tem a intenção de denegrir a ovinocultura de corte com ovinos deslanados, mas de alertar para o fato de que a exploração de ovinos visando apenas um produto pode ser muito desvantajosa. Nesta conjuntura a exploração do leite de ovelhas surge como uma opção bastante interessante.

As próprias ovelhas deslanadas locais poderiam ser usadas na produção de leite, como base para cruzamentos ou mesmo passando por um processo de seleção. Medições da produção leiteira de ovelhas Santa Inês e cruzadas Santa Inês x Lacaune foram realizadas em trabalhos de doutorado na Universidade Federal de Minas Gerais (Ferreira, 2009 e Penna, 2011). Apesar desses trabalhos não terem foco em genética, os resultados indicam que há variabilidade e potencial para que se selecionem ovelhas deslanadas leiteiras ou que se formem compostos com essas características. A finalidade disso seria dar mais uma opção de receita para o produtor. Produtores têm observado na prática esse mesmo potencial e também que os cordeiros de raças ovinas leiteiras tem boa capacidade de ganho de peso e boa conformação de carcaça servindo perfeitamente ao mercado de cordeiros de corte.

Se para a produção leiteira o cordeiro é uma importante fonte de receita para a produção focada na carne, a exploração do leite também pode ser um complemento interessante. Entre cinco laticínios que beneficiam o leite de ovelha adquirido de terceiros, o preço pago varia de R\$2,20 a R\$4,50 o litro. Mesmo com o preço mínimo e uma lactação de 150 litros (ovelha de baixa produção) a receita corresponderia a um cordeiro pesado a mais por ano por ovelha. Transformado em queijo ou iogurte na propriedade essa receita poderia ser quadruplicada, mas tanto a venda do leite fluido quanto a venda de produtos beneficiados dependem de mercado comprador formado. Obviamente que junto com a receita do leite, aumentam também os custos de produção, especialmente os ligados à mão de obra.

Se a ovinocultura de corte com animais deslanados pode se beneficiar da opção da exploração leiteira, a ovinocultura de corte com animais lanados pode ter aí uma terceira fonte de renda. Das raças leiteiras disponíveis atualmente no Brasil a East Friesian tem maior potencial laneiro, mas a Lacaune e seus cruzamentos também podem produzir quantidade suficiente para comercialização.



O benefício da popularização do uso do leite de ovelha pode também ser muito semelhante ao que se pode obter com o leite de cabra. Nas pequenas explorações para corte, o uso do leite de cabras e ovelhas mais produtivas poderá ser usado para o consumo na propriedade, incrementando a segurança alimentar em regiões economicamente menos favorecidas.

### **ALGUNS DESAFIOS PARA A PROFISSIONALIZAÇÃO DA OVINOCULTURA LEITEIRA NACIONAL**

Muitos são os desafios para os pioneiros da exploração do leite ovino no Brasil. A formação e manutenção de mercado para os lácteos de ovelha tem sido feita com produtos importados, destacando-se a participação dos queijos curados. Algumas empresas têm colocado seus produtos em estabelecimentos comerciais com público de maior poder aquisitivo. Isto tem atiçado a curiosidade dos consumidores e permitido a inclusão de novos produtos e de novos empreendimentos.

O surgimento de novos produtos e novas iniciativas de produção tem sido inibido por falta de leis mais claras para o beneficiamento do leite ovino, bem como leis que considerem as condições especiais de produção do leite de cabras e de ovelhas. Como os estabelecimentos produtores são pequenos e isolados geograficamente é difícil estabelecer bacias leiteiras, com escoamento para laticínios de maior porte. Assim, a maior parte dos produtores precisa beneficiar o leite na propriedade, esbarrando com leis que dificultam o enquadramento de micro laticínios.

O desenvolvimento e registro de produtos lácteos de ovelha também são uma barreira ao desenvolvimento da atividade. É extremamente difícil e caro registrar um produto que não seja a cópia de outro já consagrado (queijos e lácteos "tipo"). As leis para rotulagem também carecem de revisão, uma vez que, para iogurtes, por exemplo, cada diferente polpa de fruta adicionada precisa de um processo de liberação. Enfim, as leis foram criadas para a indústria, e falta legislação para os produtos artesanais, colocando-os sempre em situação de informalidade. É importante ressaltar que há esforços e resultados positivos no sentido de mudar ou criar legislação adequada. No Estado de Minas Gerais, por exemplo, a ACCOMIG - Associação de Criadores de Caprinos e Ovinos de Minas Gerais e Câmara Técnica de Caprinocultura e Ovinocultura da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, lutaram para adequar as leis que regulamentam a produção e comercialização de lácteos de cabra e



ovelha (Lei nº 19.583/2011, homologada pelo governo mineiro, em outubro de 2011, também conhecida como Lei “Leite Legal”). Mesmo com a lei homologada ainda é difícil obter a licença em Minas. No Distrito Federal o decreto nº29813/2008 (Regulamento da Inspeção Sanitária dos Produtos Artesanais Comestíveis de Origem Animal, Vegetal e de Microorganismo ou Fungo) tem facilitado o enquadramento de pequenos produtores. Da mesma forma, em Minas, é mais fácil obter uma licença para produção por meio de legislação que atende a produção artesanal familiar.

O comércio em algumas regiões produtoras não é simples. Em Chapecó-SC e municípios vizinhos, a produção de leite de ovelha foi incentivada e, com a venda do laticínio local para outro grupo as compras por parte da indústria foram interrompidas. Empresários locais vêm tentando criar alternativas para comercializar o leite com outras regiões com maior potencial para absorver o produto. Técnicas de congelamento e de liofilização do leite foram tentadas, mas ainda falta apoio de instituições de pesquisa para o ajuste desses procedimentos.

### **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

A exploração do leite de ovelha ainda é muito recente no Brasil e em toda a América, entretanto, é rápido o crescimento observado nos últimos cinco anos. Muitos produtores têm iniciado nesta atividade, especialmente no Brasil, Argentina, Uruguai, Chile e Estados Unidos. De um modo geral são pequenos produtores em busca de uma nova opção de renda, mas em sua maioria são pessoas de espírito empreendedor e ávidas por tecnologias. A pesquisa, entretanto, tem ficado restrita às universidades e muito do que se tem aplicado são adaptações dos modelos europeus, da caprinocultura leiteira e bovinocultura leiteira nacionais. Soluções para o beneficiamento e comercialização têm sido encontradas com esforço e criatividade, o que acaba tendo um lado bastante positivo, pois essas ações ajudam a moldar uma ovinocultura leiteira com identidade brasileira.

### **REFERÊNCIAS**

BAIN, I. Elaboración de quesos artesanales con leche de oveja. IDIA XXI – Ovinos. Año IV, No. 7. Ed. INTA. p. 208-211, 2004.



FERREIRA, M. I. C. Produção e composição do leite de ovelhas santa inês e mestiças lacaune x santa inês e biometria de seus cordeiros. Universidade Federal de Minas Gerais. Tese (Doutorado em Zootecnia). 2009. 80p.

Parcerias com Portugueses e Espanhóis podem viabilizar produção de queijos com leite de cabra e ovelha na Bahia. Disponível em [http://www.seagri.ba.gov.br/not\\_producao\\_de\\_queijos\\_com\\_leite\\_de\\_cabra\\_e\\_ovelha\\_na\\_Bahia.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/not_producao_de_queijos_com_leite_de_cabra_e_ovelha_na_Bahia.pdf) acessado em 10/06/2013.

PENNA, C. F. A. M. Produção e parâmetros de qualidade de leite e queijos de ovelhas lacaune santa inês e suas mestiças submetidas a dietas elaboradas com soja ou linhaça. Universidade Federal de Minas Gerais. Tese (Doutorado em Zootecnia). 2011. 155p.

SUÁREZ, V. Lechería Ovina y Raza Pampinta. IDIA XXI –Ovinos. Año IV, No. 7. Ed. INTA. p. 194 - 200, 2004.