

Qualiagro

A fraude do leite

ESTE ANO teria tudo para ser marcado e lembrado como memorável para a cadeia produtiva do leite. Os preços no mercado interno, os mais altos dos últimos dez anos, trouxeram de volta bons resultados econômicos para os criadores melhorarem a produção com mais ganhos de produtividade. Da mesma forma, a indústria de laticínios comemora registros importantes na sua balança comercial, apesar das dificuldades enfrentadas com o câmbio sobrevalorizado.

O Brasil se tornou exportador de lácteos principalmente pela qualidade de seus produtos, reconhecida pelos mais de cem países importadores que visitam periodicamente suas fábricas para verificar o cumprimento de suas exigências, que superam em muito as da legislação brasileira.

A Instrução Normativa 51 trouxe benefícios ao setor. Exigiu que o leite fosse resfriado na propriedade e transportado a granel em tanques isotérmicos. Ao mesmo tempo, trouxe qualidade, ao possibilitar que os produtores recebam o paga-

mento do produto de acordo com seus índices de aprimoramento técnico

Assim, quando pareciam reinar um horizonte limpo e um céu de brigadeiro, a denúncia de fraude no leite longa vida, desencadeada em outubro pela Operação Ouro Branco, da Polícia Federal, caiu como uma verdadeira bomba. A Cooperativa dos Produtores de Leite do Vale do Rio Grande (Coopervale) e a Cooperativa Agropecuária do Sudoeste Mineiro (Casmil) foram acusadas de adicionar substâncias não permitidas ou acima da dosagem permitida por lei ao leite longa vida. Isso foi constatado em laudo emitido por laboratório vinculado ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Houve imediatamente uma queda na procura no tipo mais vendido no país, o leite destinado à ultra-pasteurização (UHT), com maior demanda que o produto pasteurizado. Os preços, até então em alta pela entressafra e a seca prolongada nas bacias de produção, arrefeceram.

Entidades importantes do setor distribuíram nota para explicar que se tratava de casos isolados.

Porém, o desgaste já estava estabelecido de forma irreversível, e a imagem precisa ser cuidadosamente retrabalhada. É deixar a tempestade passar e a situação voltar à normalidade. O importante é trazer as informações e prestar o máximo de esclarecimento para o consumidor.

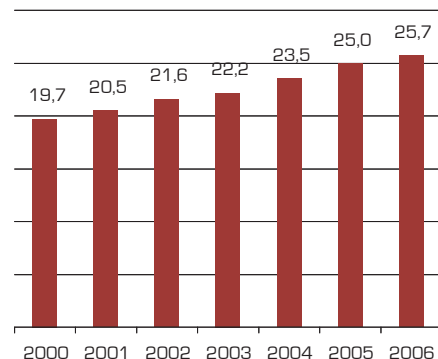
Infelizmente, o caso em si não surpreende, e mostra a vulnerabilidade existente na comercialização de produto fora da conformidade. Para a Comissão de Pecuária Leiteira da Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA), é a triste constatação da existência de empresas sem o devido esmero na aquisição de leite resfriado.

Cerca de 80% do leite do Centro-Sul do País são refrigerados e transportados a granel. Os produtores ao longo desses últimos anos compraram tanques de expansão e melhoraram a rede de energia, para garantir a entrega de um produto de qualidade. Apesar de cumprir o seu papel, eles também são afetados em termos de imagem porque os fatos dizem respeito à cadeia produtiva.

O MAPA anuncia mudanças a serem implementadas no Sistema de Inspeção Federal (SIF). No novo modelo, as inspeções serão menos frequentes e mais minuciosas, e será eliminada a figura do fiscal federal agropecuário que trabalha de forma permanente nos laticínios. Serão equipes de, no mínimo, três profissionais que farão inspeções aleatórias nos estabelecimentos. Em 2006, o SIF condenou 21 milhões de litros de leite no País. Outros 113 milhões de litros foram recomendados apenas para aproveitamento condicional, ou seja, para serem usados na fabricação de derivados de leite.

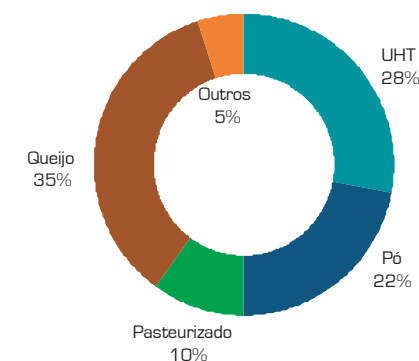
A OCB, CBCL e a CNA propõem a intensificação das ações de fiscalização nos laticínios, indistintamente em todo o País, de modo a garantir a qualidade do leite para consumo da população brasileira. O MAPA e a Agência de Vigilância Sanitária (Anvisa) devem vir em rede nacional fazer os devidos esclarecimentos para tranquilizar o consumidor, as empresas e mais de 1.300.000 produtores de leite. ■

**Brasil: produção de leite
(bilhões de litros)**



Fonte: Embrapa/Leite

Destino do leite captado



Fonte: Embrapa/Leite