

Artigo nº 9

LÁCTEOS SEGUROS

A QUALIDADE DO LEITE E A REAÇÃO DO CONSUMIDOR

Hoje, o leite produzido em qualquer grotão do país pode ir parar no “outro lado do mundo”, na forma de leite em pó, doce de leite, queijo, leite UHT, requeijão cremoso, leite condensado, etc. É o mercado global. E estamos apenas no começo.

A QUALIDADE, na cadeia Láctea, então, torna-se a cada dia mais e mais insofismável. Não é mais “pra inglês ver”, como se dizia. Ou se tem qualidade para permanecer no mercado, ou se procura outra atividade.

A série intitulada de “Lácteos Seguros”, publicada pela TERRAVIVA nas 07 semanas anteriores, deu muita ênfase à questão da qualidade, da segurança alimentar, da legislação sanitária. Um dos objetivos da série foi o de destacar, principalmente para o público leigo no sistema de produção de laticínios, o quanto o assunto QUALIDADE permeia todos os elos da cadeia de lácteos, tornando-se um item indispensável. Por isso está cercada de legislação, e isso é fundamental para todos.

A produção de lácteos seguros é um desafio num país enorme como o Brasil:

- Poucas fazendas, em termos relativos, dispõem de água de boa qualidade sanitária para a lavagem de equipamentos e utensílios usados na ordenha e na estocagem inicial do leite.
- A eletrificação rural ainda é um sonho pela metade para muitas propriedades e mesmo para muitas macro-regiões geográficas brasileiras, uma vez que a energia não consegue “tocar” certos equipamentos indispensáveis, além da TV e da geladeira da patroa.
- Estradas pessimamente conservadas ou inexistentes em certas épocas do ano dificultam ou impossibilitam o recolhimento do leite.
- A sanidade animal ainda está ao alcance de poucos, tanto pelo custo relativamente elevado (quanto custa uma mastite?), quanto pela falta de assistência técnica no campo.
- Demora-se muito para recolher o leite dos tanques de resfriamento das fazendas.
- Os tanques comunitários carecem de legislação e fiscalização.
- Produtos lácteos “frescais” perdem a qualidade pela falta de uma cadeia de frios adequada, anulando onerosos esforços da indústria para elaborar produtos de boa qualidade.
- A modernização e aperfeiçoamento da legislação a partir das normas técnicas emanadas do MERCOSUL, muito mais exigente, foi importante para estabelecer parâmetros internacionais de QUALIDADE para os produtos lácteos.

Esses desafios vêm sendo progressivamente vencidos com grande empenho da indústria de laticínios, que passam a garantir, com muito mais segurança, que os produtos que hoje elabora são de qualidade e capazes de atender ao consumidor de qualquer país.

Essa condição foi alcançada não somente por força de normas legais, mas no interesse de satisfazer o consumidor, e que apesar de apresentar muitos problemas, a estrutura da cadeia de lácteos no Brasil, vem se adaptando, rapidamente, aos conceitos mais modernos da produção e conservação de lácteos, utilizando as mais avançadas técnicas industriais de processamento disponíveis no mundo.

A legislação sanitária brasileira é basicamente internacional, estruturando-se particularmente nas especificações do “CODEX ALIMENTARIUS”, da “INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION” (FIL / IDF), do “CODE OF FEDERAL REGULATIONS” (CFR) dos Estados Unidos da América e nas normas técnicas da UNIÃO EUROPÉIA, entre outras instituições internacionalmente respeitadas e acolhidas pelos países mais avançados e desenvolvidos do mundo.

Os sistemas oficiais de fiscalização sanitária vêm, ao longo dos últimos 10 anos, dando largos passos no sentido da modernização de procedimentos, culminando com as recentes providências no sentido de unificação de esforços e de recursos operacionais para garantir ao consumidor que os produtos colocados no mercado são absolutamente seguros.

Essa estrutura, que não fica a dever às existentes em países mais desenvolvidos, deve ser capaz de tranquilizar o consumidor. Sempre ocorrerão falhas, mas o seu significado sanitário provavelmente será de pequena dimensão, pelos controles realizados internamente pela indústria e pelos serviços oficiais de fiscalização sanitária.

Problemas eventuais, constatados em produtos colocados à disposição do consumidor, podem ser elucidados e satisfatoriamente resolvidos mediante consulta direta aos Serviços de Atendimento ao Consumidor (SAC's). Muitas vezes, uma não-conformidade ou um defeito passam despercebidos mesmo pelos olhos experientes, mas costuma não escapar ao consumidor atento. Assim, de um lado a comunicação do problema à indústria permitirá o ressarcimento de algum prejuízo para o consumidor e, de outro, acionará um sistema de “recall” que eliminando o problema apontado. Ganham todos, o produtor, a indústria, o consumidor e o país.

SIGLAS UTILIZADAS:

1. DIPOA – DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
2. SDA – SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA
3. MAPA – MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
4. RIISPOA – REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANTIÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL
5. RTIQ – REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E QUALIDADE

Referência Bibliográfica:

- Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA)
- Procedimentos e Normas para Registro de Leites, Produtos Lácteos e suas Rotulagens (G-100, edição de maio/2007).

(Elaboração e Pesquisa: G-100 e Terra Viva Consultoria)

g100@terraviva.com.br
terraviva@terraviva.com.br

G-100 - Associação Brasileira das Pequenas e Médias, Cooperativas e Empresa de Laticínios

SAS Quadra 5 Bl. "K" Sala 711 Ed. Ok Office Tower - CEP: 70.070-050 - Brasília/DF

Fone: (61) 3223-8672 - Fax: (61) 3224-2523

E-mail: g100@g100.org.br Site: www.g100.org.br