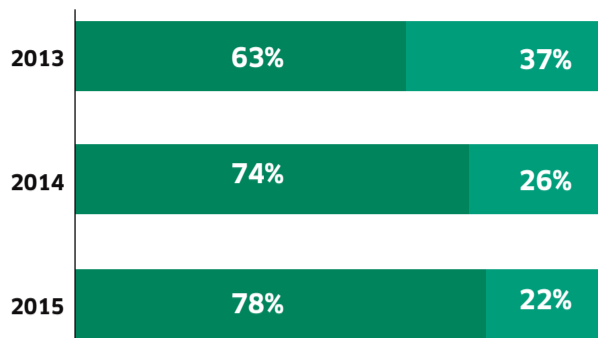


# Menos amostras fora do padrão

## ➤ Análises oficiais

Porcentagem de laudos de leite cru conformes e não conformes nos estabelecimentos sob SIF no RS, de 2013 a 2015.

Não conformes  
Conformes



FONTE: SIPO / SF-RS / MAPA

TARSILA PEREIRA / CP MEMÓRIA



As indústrias fizeram grandes investimentos para ter mais credibilidade nos resultados

## ‘Mundo do Leite’ demonstra processo ao público infantil

O Mundo do Leite, espaço que será destinado ao público escolar urbano, espera receber mais de 400 crianças durante a Fenasul. “Queremos demonstrar a qualidade do produto processado”, explica o presidente do Conselho Técnico Operacional para Pecuária de Leite do Fundesa, Jorge Rodrigues. A intenção é apresentar, de forma didática, o processo de produção do leite, desde a propriedade, passando pela indústria, até chegar ao consumidor. A iniciativa tem apoio da Farsul, Sebrae, Senar e Sindilat. A Gadolando enviou convite às secretarias de Educação de Canoas, Nova Santa Rita, São Leopoldo, Sapucaia do Sul, Novo Hamburgo, Esteio, Viamão e Porto Alegre. Mas todos que forem até o espaço serão atendidos, inclusive adultos.

Por meio da exibição de um vídeo explicativo de cinco minutos, as crianças vão conhecer todas as etapas pelas quais o produto passa: alimentação dos animais, manejo do rebanho, ordenha, higienização, testes de rotina, conforto e bem-estar animal, transporte da matéria-prima, análises e industrialização.

A projeção será acompanhada por técnicos que irão interagir com o público infantil, esclarecendo dúvidas. O material já foi apresentado em outros eventos, com o nome de Vitrine do Leite, mas para adultos. Segundo o secretário executivo do Sindilat, Darlan Palharini, o espaço Mundo do Leite dará destaque aos processos de boas práticas e às novas tecnologias de coleta de leite. Ao final, as crianças serão convidadas a degustar produtos lácteos.

### ■ BRUNA KARPINSKI

Passados dois anos da primeira Operação Leite CompenSado, na qual o Ministério Público Estadual (MPE) investigou e denunciou uma série de fraudes como o uso de ureia e álcool etílico para mascarar a adição de água à matéria-prima, o número de análises de leite cru não conformes caiu 15 pontos percentuais nos laticínios gaúchos com inspeção federal. Segundo dados do Serviço de Inspeção dos Produtos de Origem Animal (Sipoa) da Superintendência do Ministério da Agricultura no Rio Grande do Sul (Mapa/RS), em 2013 foram coletadas 2.681 amostras. Deste total, 1.683 (63%) apresentaram resultados de acordo com os padrões legais, enquanto que 998 (37%) apresentaram resultados não conformes. No ano de 2014, as coletas de leite cru aumentaram, somando 2.793 amostras, com 2.070 (74%) apresentando resultados conformes e 723 (26%) não conformes. Na parcial de 2015, até o final de março foram coletadas 263 amostras, com 204 (78%) atendendo aos padrões e 59 (22%) apresentando desvio dos parâmetros legais.

Apesar da evolução, o fiscal federal agropecuário Leonardo Werlang Isolan, chefe do Sipoa no Mapa/RS, observa que “ainda são detectados desvios que visam mascarar a má qualidade do leite”. Essa má qualidade pode ser decorrente de problemas de higiene na ordenha, deficiência no armazenamento e refrigeração do leite cru na propriedade e no recolhimento do leite, muitas vezes feito depois do limite de 48 horas. O técnico ressalta que, apesar de 22% das amostras de leite cru do Rio Grande do Sul apresentarem resultados que não atendem aos padrões legais, esse dado não pode ser interpretado como se 22% do volume do leite no Estado esteja não conforme. “A coleta de amostras é direcionada em decorrência do recebimento de denúncias e das investigações conjuntas realizadas com o MPE”, destaca Isolan. Ele atribui esta diminuição das amostras fora do padrão ao “efeito positivo” resultante das oito operações, somado às ações de fiscalização. “A sensibilização das empresas cresceu”, avalia o veterinário.

O presidente do Sindilat, Alexandre Guerra, destaca que, neste período, as indústrias fizeram grandes investimentos em laboratórios de análises para ter mais credibilidade nos resultados e aprimorar

os controles. “Temos o leite mais monitorado do país”, afirma. O dirigente também ressalta a ampliação de 25%, em média, no número de testes feitos na matéria-prima recebida. Antes, eram coletadas amostras de apenas um dos compartimentos do caminhão. Agora, todos os compartimentos passam por testes.

Entretanto, um dos desafios ainda é avançar na capacitação continuada dos profissionais que atuam no setor. Este é o objetivo do Programa Alimento Seguro (PAS) Leite, que começou a ser implantado no Estado no final de 2014 por iniciativa do Instituto Gaúcho do Leite (IGL) em parceria com o Mapa, Senai e Sebrae. A meta é treinar toda a cadeia: produtores, transportadores e indústria. “A grande diretriz do PAS Leite é a inclusão, a horizontalidade da qualificação”, define o secretário executivo do IGL, Ardêmio Heineck.

No PAS Leite Campo já foram treinadas duas turmas de multiplicadores, totalizando 60 técnicos vinculados a cooperativas ou empresas de assistência técnica e extensão rural. Cada um terá a responsabilidade de atuar em 40 propriedades rurais durante o ano. A intenção do projeto é capacitar outros 180 multiplicadores ainda em 2015. O PAS Leite Transporte está programado para iniciar em julho, com a meta de treinar 1,5 mil motoristas e coletores de amostras de leite.

Já a primeira turma do PAS Leite Indústria, que aborda boas práticas de fabricação e análise de perigos e pontos críticos de controle, concluiu o treinamento esta semana. Foram 35 participantes, todos fiscais agropecuários estaduais e federais, que atuam na área do leite. “Isso vai democratizar o acesso das pequenas indústrias a técnicas de boas práticas e análise de pontos críticos”, comenta Heineck.

Apesar dos avanços, ainda há melhorias a serem implementadas. O presidente da Associação Gaúcha de Laticinistas (AGL), Ernesto Krugg, considera que falta avançar no pagamento por qualidade para que as propriedades melhorem as condições de higiene na ordenha e sanidade dos animais, além de consolidar um programa continuado de exportação. “Falta agora é resgatar a confiança e ser mais rígido com as regras do transporte”, avalia o veterinário Danilo Cavalcanti Gomes, coordenador da Câmara Setorial do Leite, da Secretaria da Agricultura.

De 2013 até o momento, os autos de infração emitidos em decorrência de leite cru não conforme geraram multas no valor de R\$8,63 milhões.



Foco é colocar as crianças em contato com as boas práticas e tecnologias da produção