

Credibilidade do queijo em foco

Após descoberta de fraude, setor reitera qualidade produtiva para afastar suspeita

LEANDRO BECKER

O descobrimento de adulteração na produção de queijo, que veio à tona semana passada, deixou o setor preocupado no Estado. Ao mesmo tempo que destacam a importância de fiscalizações para impedir fraudes, entidades que representam produtores e indústria temem que o episódio possa resultar em queda no consumo.

Presidente da Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil), que abrange 60% da produção gaúcha de queijo, Wladimir Pedro Dal'Bosco destaca a idoneidade do setor e pede punição aos culpados:

– A fiscalização hoje é permanente e intensa, com fiscais nas empresas verificando regras como temperatura, recolhimento do leite e qualquer eventual problema existente na linha de produção.

Segundo o Ministério da Agricultura, há pelo menos sete legislações que tratam da inspeção de derivados de animais, como o queijo, além de regulamentos técnicos de identidade e qualidade do produto. Entre as ações realizadas, estão checagem de documentos e coletas periódicas de amostras, para avaliação em laboratório se as regras estão sendo cumpridas.

Dal'Bosco explica que, para produzir um quilo de queijo, são necessários 10 litros de leite. Ele pondera, ainda, o investimento dos produtores em matéria-prima confiável, mão de obra, sanidade e logística para assegurar qualidade.

Presidente do Sindicato das Indústrias de Laticínios e Derivados do RS (Sindilat-RS), Alexandre Guerra reitera a importância das fiscalizações e espera que o consumidor saiba avaliar o cenário sem julgar de forma generalizada:

– Hoje, o Rio Grande do Sul tem o leite mais fiscalizado e de melhor qualidade do país. Esperamos que o consumidor considere isso.

Guerra, que é diretor da Cooperativa Santa Clara, ainda salienta a importância de se focar em higiene, armazenamento e sanidade:

– Na Santa Clara, que produz 72 mil toneladas de queijo ao ano, a produção se integra à pesquisa para garantir qualidade. Assim, o consumidor reconhece, e a empresa tem como remunerar melhor o produtor pela matéria-prima.

leandro.becker@zerohora.com.br



Setor destaca importância de fiscalizações para prevenir fraudes e espera que não haja redução no consumo

“

Quem quer se consolidar atua com seriedade e não se importa que sejam feitas fiscalizações.

ALEXANDRE GUERRA
PRESIDENTE DO SINDILAT-RS

Quando se vende produto muito barato, há algo errado, pois qualidade exige mais investimento.

WLADEMIR PEDRO DAL'BOSCO
PRESIDENTE DA APIL

Da busca por valorização a produtos diferenciados

Para o presidente da Apil, Wladimir Pedro Dal'Bosco, ainda é difícil medir o impacto da Operação Queijo CompenSado no Estado. Ele avalia, no entanto, que os efeitos da fraude no consumo se somarão aos crescentes custos de produção e à dificuldade em obter maiores margens de lucro ao negociar com o varejo como principais desafios do setor.

– Enquanto trabalhamos com margem muito pequena, para garantir o escoamento da produção, o varejo acaba tendo um ganho muito maior por ter mais poder na definição do preço. Outro pro-



QUEIJO COMPEN\$ADO

Na terça-feira passada, depois de oito operações de combate ao leite adulterado, o Ministério Público Estadual (MP) deflagrou a primeira ação contra derivados do produto. Na Queijo CompenSado 1, o MP descobriu esquema de fraude no queijo fabricado pela indústria Laticínios Progresso Ltda, de Três de Maio, no Noroeste. O produto seria revendido ilegalmente em 23 municípios das regiões Metropolitana, Vale do Sinos, Vale do Cai, Serra e Litoral Norte. A exemplo das ofensivas anteriores, o objetivo seria fazer o produto final render mais. Além de aproveitar leite descartado pela indústria, a multiplicação era realizada utilizando amido de milho.

78,8%

foi o crescimento da produção de queijo no Brasil de 2001 a 2014.

2 milhões

de litros de leite são processados diariamente pela Associação das Pequenas Indústrias de Laticínios do Rio Grande do Sul (Apil), sendo 98% para produção de queijo. Os associados respondem por 60% da fabricação de queijo no Estado.