

PROGRAMA NACIONAL DE MELHORIA DA QUALIDADE DO LEITE: UMA OPORTUNIDADE ÚNICA

J.W. Dürr*

**Eng.Agr., Ph.D, Universidade de Passo Fundo, RS*

Presidente do CBQL

durr@upf.br

Introdução

O leite é um dos alimentos de maior importância para a sociedade humana. Primeiramente pela nossa condição de mamíferos, onde o leite representa a única esperança de vida ao recém nascido. Em função de sua composição equilibrada, o leite figura entre os alimentos essenciais dos segmentos mais frágeis da sociedade: as crianças, as gestantes e os idosos. Finalmente, a produção de leite tem desempenhado um papel fundamental na geração de renda das empresas de agricultura familiar, contribuindo significativamente para a diminuição do êxodo rural. O leite, contudo, é um produto delicado e altamente perecível, tendo suas características físicas, químicas e biológicas facilmente alteradas pela ação de microrganismos e pela manipulação a que é submetido. Mais grave ainda é a condição de veículo de doenças que o leite pode vir a desempenhar caso não haja um conjunto de ações preventivas antes do seu consumo. Para usufruir os benefícios desse alimento tão rico, o homem aprendeu que é necessário ordenhar vacas sadias da forma mais higiênica possível, conservar o leite a baixas temperaturas para evitar sua deterioração e tratar termicamente o produto antes de consumi-lo, a fim de eliminar possíveis agentes patogênicos. Assim como qualquer outro alimento comercializado no país, a qualidade do leite e de seus derivados é regulamentada pelos órgãos oficiais responsáveis por assegurar a segurança alimentar da população. Uma vez que não há como melhorar a qualidade do leite por meio de processos industriais, a única maneira de se garantir o fornecimento de um produto seguro, nutritivo e saboroso ao consumidor é o controle das condições de produção, conservação e transporte do leite cru, antes de chegar à indústria. O fornecimento de leite de alta qualidade, longe de ser uma opção, é um compromisso de toda a cadeia produtiva com o consumidor final. O presente artigo pretende: a.- resgatar os principais fatos ocorridos desde o lançamento do Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite (PNQL), que desencadeou uma profunda discussão sobre o tema da qualidade do leite no país; b.- examinar o estado atual da qualidade do leite no país em relação às exigências mínimas estabelecidas pela Instrução Normativa 51/2002, do MAPA; e c.- apontar sugestões de políticas e ações a serem implementadas pela cadeia produtiva do leite no Brasil para que de fato haja avanços significativos na qualidade do leite e seus derivados.

Em que contexto estamos falando em qualidade do leite?

A cadeia produtiva do leite no Brasil está passando por uma transformação notável nos últimos anos. A partir de 1990, foi implementada no país uma política de abertura comercial que, associada com o fim do controle estatal de preços ao produtor e ao consumidor, fez com que investimentos no negócio leiteiro passassem a ser bem mais atraentes aos grandes grupos do setor, o que desencadeou uma reorganização da agroindústria do leite. Sempre que a agroindústria modifica o seu perfil, as empresas rurais passam

necessariamente por uma reestruturação que lhes permita continuar fornecendo o tipo de matéria-prima que o mercado exige. Assim foi com as cadeias produtivas de aves e suínos, e assim está sendo com o leite. O produtor de leite típico no Brasil ainda trabalha com uma escala reduzidíssima e em condições muito aquém dos padrões técnicos recomendados. A sinalização do mercado, porém, é cristalina: vai permanecer na atividade aquele que for um profissional do leite. Nesta perspectiva, a qualidade do leite cru passa a ser o melhor termômetro das mudanças que estão ocorrendo no setor, uma vez que a conquista da qualidade do leite só acontece mediante a profissionalização da cadeia como um todo.

A qualidade do leite chega a ser um problema no Brasil?

Ainda temos sérios problemas quanto à qualidade do leite cru recebido pelas indústrias no Brasil. As razões de nossas dificuldades são muitas: a.- A escala de produção da grande maioria dos nossos produtores não permite que os investimentos mínimos necessários em tecnologia sejam realizados; b.- Não há uma política oficial de incentivo ao setor bem definida, como no caso de outros produtos agrícolas voltados à exportação, sendo o mais urgente que o governo crie e mantenha mecanismos permanentes de proteção contra a sazonalidade de preços; c.- O consumidor de leite no Brasil não exige qualidade em função do seu baixo poder aquisitivo e de um total desconhecimento sobre segurança alimentar; d.- Historicamente, os sistemas de pagamento do leite no Brasil têm ignorado a qualidade como critério de remuneração, ou seja, as indústrias têm deixado de sinalizar ao produtor que precisam de uma matéria prima melhor; e.- A legislação sobre qualidade do leite vigente data de 1952, além de haver enormes disparidades de critérios e práticas entre os níveis federal, estadual e municipal de inspeção; f.- Grande parte do leite produzido no país ainda é escoado pelo mercado informal, transferindo-se para o consumidor a responsabilidade pela sua própria segurança alimentar; g.- A sanidade dos rebanhos leiteiros é preocupante em algumas regiões onde ainda tem-se que lutar com enfermidades como a tuberculose, sendo urgente medidas rígidas de controle e erradicação; h.- Não por último, a baixa qualificação da mão-de-obra em todos os níveis da cadeia produtiva, desde o ordenhador até o executivo da indústria e do varejo dificultam um comprometimento integrado com a qualidade.

Como se define a qualidade do leite?

O leite de boa qualidade é aquele que é saboroso, seguro, íntegro e nutritivo. Não podemos melhorar a qualidade do leite depois que este sai da glândula mamária. O máximo que podemos fazer é nos esforçar para que a qualidade do leite não se perca no caminho entre a ponta do teto e o consumidor.

A qualidade do leite pode ser dividida em integridade e composição. Um leite íntegro é aquele que não sofreu a adição de substâncias nem a remoção de componentes, não sofreu deterioração física, química ou microbiológica, e que seja livre de patógenos. Aqueles que comprometem a integridade do leite devem ser punidos, pois estão traindo a confiança que o consumidor deposita em toda a cadeia produtiva do leite quando decide comprar um produto lácteo. A composição do leite define o valor nutricional e o valor industrial do leite. Pode-se manipular a composição do leite através do manejo alimentar e do melhoramento genético. Por isso, a maioria dos países onde a cadeia láctea está bem estruturada baseia a remuneração do leite em sua composição. Ou seja, aquele que investe no aprimoramento da composição do leite agrega valor ao seu produto.

Um leite tem a sua integridade abalada quando sofre adição de elementos estranhos e quando é submetido a um ambiente desfavorável a sua conservação. Como elementos estranhos podemos citar a água, os conservantes, os redutores, os reconstituintes e os contaminantes. Já um ambiente desfavorável à conservação do leite é aquele que permite uma alta contaminação com microorganismos (falta de higiene) e uma alta taxa de proliferação dos mesmos (altas temperaturas e tempo prolongado de armazenamento). Uma doença em particular afeta tremendamente a integridade do leite em todos os rebanhos leiteiros: a mastite. Definida como a inflamação da glândula mamária, a mastite é uma doença com inúmeros graus de severidade e pode ser causada por centenas de agentes. A monitorização da mastite na maioria dos países tem-se baseado no aumento de células inflamatórias no leite por ocasião da inflamação, característica conhecida como contagem de células somáticas no leite.

Os componentes principais do leite são a água, a lactose, a gordura, as proteínas e os minerais. Destes, a gordura e as proteínas são os que estão mais diretamente relacionados com o rendimento industrial do leite, sendo utilizados como os critérios para a determinação do valor do leite em muitos países.

A composição do leite, em termos de gordura e proteína, depende basicamente do potencial genético das vacas para a produção destes sólidos e do tipo e quantidade de alimento que o animal ingere. Portanto, pode ser alterada pelo manejo nutricional ou através da exploração da variação genética existente entre os animais.

É importante dizer que a qualidade do leite não é algo que se conquiste, como um prêmio por realizar-se um conjunto de práticas recomendadas, e que se possa usufruir a partir de então. A qualidade do leite é uma atitude permanente de busca por aprimoramento. Nenhum sistema de produção de leite é livre de problemas que comprometem a qualidade do leite. Por isto, quem está comprometido com a qualidade deve estabelecer e repetir indefinidamente uma rotina rígida para prevenir a perda de qualidade e estabelecer um sistema de monitorização da qualidade que permita a rápida identificação da origem do problema e das ações a serem tomadas.

O leite de baixa qualidade atinge toda a cadeia produtiva: a.- As perdas econômicas com o descarte de leite e com os baixos rendimentos industriais são enormes, e comprometem a receita de todos os elos da cadeia; b.- Os riscos a que o consumidor fica submetido são muito maiores no que se refere a doenças, problemas digestivos e problemas de toxicidade, descredenciando a cadeia como um todo; c.- A existência de canais bem estabelecidos para o escoamento do leite informal e a falta de uniformidade nos critérios de inspeção faz com que o leite de baixa qualidade continue sendo consumido, dificultando a implementação de ações corretivas e fazendo com que os produtores que investem na melhoria da qualidade do leite tenham que competir em desigualdade de condições; d.- Na atual perspectiva do Brasil tornar-se um exportador de leite, a baixa qualidade do leite cru nos coloca em uma posição pouco competitiva em relação aos demais países exportadores.

Do que trata a Instrução Normativa 51/2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA)?

A necessidade de implementar medidas para melhorar a qualidade do leite no país motivou a elaboração do Plano Nacional da Qualidade do Leite (PNQL), iniciativa do MAPA com o apoio de órgãos de ensino e pesquisa, o qual suscitou uma série de discussões entre as entidades representativas de indústrias e produtores, fazendo com que a proposta fosse amplamente debatida e contasse com o apoio dos diferentes elos da cadeia láctea. A proposta mais objetiva até o momento foi a publicação da Instrução Normativa 51/2002, do MAPA,

onde se definiram Regulamentos Técnicos para a produção, identidade e qualidade dos diversos tipos de leite, bem como as condições para a sua refrigeração na propriedade rural e transporte do leite a granel até a indústria. A Instrução Normativa determina que a qualidade do leite de cada propriedade rural seja acompanhada através de análises laboratoriais para que se identifiquem os problemas na origem, ao contrário do que se faz hoje, onde a qualidade da matéria-prima é inspecionada no recebimento do leite pela indústria e pouco se pode fazer para corrigir as falhas.

As grandes novidades do texto foram a criação da denominação "leite cru refrigerado" para a matéria prima a ser recebida pela indústria de transformação (o qual vai substituir o leite tipo C a partir de Julho de 2005 e paulatinamente também o leite tipo B), a exigência de refrigeração do leite cru na propriedade, a coleta de leite a granel, a adoção de novos critérios mínimos de qualidade para o leite cru comercializado no país (contagem de células somáticas, contagem padrão em placas, controle de resíduos, teor mínimo de proteína, controle da temperatura, etc.) e um calendário progressivo de implementação para que a cadeia tivesse tempo para se adequar às novas exigências. Um grande avanço dos novos Regulamentos Técnicos é que a fiscalização da matéria-prima vai passar a ser feita na propriedade, e não mais na plataforma. Isto vai permitir que os problemas sejam identificados na origem e através de programas de incentivos e penalidades, os produtores passem a adotar as medidas corretivas necessárias.

A Tabela 1 mostra os principais fatos ocorridos desde a primeira proposição em torno do PNQL, divulgada em 1997, e que tem movimentado a cadeia do leite em torno de calorosos debates e negociações. Apesar de não haver dúvidas quanto à necessidade e a premência da alteração na legislação vigente, alguns segmentos do setor se opuseram ao texto proposto na Portaria 56/1999, do MAPA, por entender que algumas medidas vão acelerar a exclusão dos pequenos agricultores do processo. Esta pressão política, exercida principalmente por entidades representativas de pequenos agricultores da Região Sul, fez com que a publicação oficial dos novos Regulamentos Técnicos fosse protelada por quase dois anos. No dia 30 de Abril de 2002, uma nova audiência pública foi aberta pelo MAPA para que as propostas dos pequenos agricultores pudessem ser apresentadas e defendidas publicamente. Após a análise técnica do que foi apresentado, o MAPA procedeu a publicação das novas normas de qualidade do leite no país em Setembro de 2002, através da Instrução Normativa 51/2002. Para dar suporte analítico aos Regulamentos Técnicos publicados, foi criada em Abril de 2002, a Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite (RBQL), estrutura de fundamental importância na implementação das medidas propostas.

Duas iniciativas que estão contribuindo para o amadurecimento da cadeia produtiva do leite no país são a criação do Conseleite-PR e a criação da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados. O Conseleite-PR já inspirou a criação de entidades semelhantes em outros estados da união e busca harmonizar os dois elos mais ativos da cadeia (setores primário e de transformação) através da publicação periódica de preços de referência para balizar as negociações e a inclusão de critérios de qualidade no sistema de remuneração da matéria-prima. Já a Câmara Setorial está trabalhando em um conjunto de políticas para o setor a serem sugeridas ao Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O fato do setor estar disposto a repensar sua organização e já contar com os devidos fóruns para fazê-lo, pode-se pensar que avanços reais tendem a acontecer em breve.

Quais são os pontos geradores de polêmica na I. N. 51/2002?

Segundo a premissa de que o compromisso maior da cadeia produtiva do leite deve ser com o consumidor final, a I. N. 51/2002 vai na direção correta. Logo após a publicação da Portaria 56/1999, a reação contra o texto proposto concentrou-se em duas exigências que, na verdade, não faziam parte do texto: a ordenha mecanizada e a refrigeração do leite em tanques de expansão. Os novos regulamentos estabelecem limites para características como temperatura de refrigeração e contagem microbiana total, as quais são afetadas diretamente pelo tipo de equipamentos utilizados na exploração leiteira. Contudo, apesar da tecnologia mais adequada para atingir os níveis de qualidade do leite estabelecidos incluir a ordenha mecanizada e a refrigeração em tanques de expansão, estes equipamentos não garantem a qualidade, nem tampouco são banidas pela nova legislação as tecnologias alternativas, como a ordenha manual ou os tanques de refrigeração por imersão. O princípio proposto é justamente o de julgar a qualidade a partir do produto, e não a partir da infra-estrutura da unidade produtora.

A consulta pública provocada pelo lobby dos pequenos agricultores do Sul, em Abril de 2002, teve como principais reivindicações: a.- Aumento dos prazos para a implantação da Portaria 56/1999 (concedido); b.- Fixação do limite máximo de temperatura do leite em 7°C em 3 horas após o final da ordenha e 10°C na entrega do leite no posto ou laticínio ao invés de 4 e 7°C inicialmente propostos (concedido); c.- Utilização irrestrita de tanques comunitários de refrigeração e tanques de imersão (concedido); d.- Uso de pasteurização lenta nos âmbitos da inspeção municipal e estadual (concedido); e.- Continuidade do fornecimento de leite em latões, desde que seja entregue na unidade processadora até 2 horas após a ordenha (concedido); f.- Redução na periodicidade das análises laboratoriais propostas (concedido). O aumento dos prazos era inevitável, tendo em vista o atraso na publicação das novas normas, mas as demais propostas são tecnicamente questionáveis. Ou seja, a flexibilização proposta visava abrandar o impacto das medidas sobre uma grande massa de pequenos produtores rurais, dando-lhes a oportunidade de encontrar alternativas econômicas ou aumentar sua sobrevida na cadeia.

Em outras regiões do país a Instrução Normativa 51/2002 foi traduzida como sendo a “lei da granelização”, ou seja, concentrou-se a atenção sobre essa exigência e esqueceu-se praticamente do resto do texto. Particularmente, tento evitar o uso do termo “granelização” por não considerá-lo adequado ao que está sendo proposto. O que se quer é o estabelecimento da cadeia do frio desde a produção da matéria-prima até a mesa do consumidor, o que é bem mais abrangente e desafiador. Adicionalmente, ao centrar-se a atenção do transporte a granel do leite, corre-se o risco de que algumas premissas básicas que devem anteceder esse tipo de prática não recebam a devida atenção: higiene e refrigeração do leite na propriedade, bem como o estabelecimento de um programa rígido de monitoramento da qualidade do leite de cada rebanho individual. Os novos regulamentos não foram publicados para que as indústrias economizem óleo Diesel no transporte de leite, nem tampouco para alavancar as vendas de refrigeradores por expansão, como muitos podem imaginar. Mas essas podem ser as únicas consequências do programa, caso não haja um trabalho sério de formação de recursos humanos que permita o bom uso destas tecnologias. Em algumas regiões infelizmente, a qualidade do leite piorou com o início da coleta a granel, pois os laticínios simplesmente obrigaram os produtores a refrigerar o leite e passaram a coletar o leite em tanques isotérmicos a cada 48 horas (ou mais, em muitos casos), sem nenhum trabalho técnico para melhoria da higiene na ordenha e uso correto dos novos equipamentos. Nesse caso, nivela-se a qualidade do leite “por baixo”, pois se mistura o leite dos bons produtores com o daqueles

que não tem compromisso com as boas práticas de produção de leite. Mas essas indústrias logo percebem que estão trocando os microrganismos mesófilos, causadores do leite ácido, pelos microrganismos psicrotróficos, que causam dores de cabeça ainda maiores. A verdade é que a adoção da coleta a granel ocorreria com ou sem Instrução Normativa 51/2002, pois a indústria a incluiu entre as suas prioridades.

A mudança necessária é, na verdade, uma mudança de mentalidade, onde o maior investimento deve ser em educação, não em estrutura. O que não significa que as coisas vão ficar como estão para o pequeno produtor. Considerando que a escala média de produção de leite no Rio Grande do Sul e Santa Catarina gira ao redor de 50 litros/dia, os novos regulamentos vêm a se somar a uma série de fatores que promovem o abandono da atividade leiteira por um número significativo de produtores a cada ano, visto que muitos deles não possuem os recursos necessários para investir na melhoria das condições de produção. A questão que se impõe onde a produção de leite é essencialmente oriunda de pequenas empresas rurais é: devemos simplesmente rejeitar a legislação que exclui aqueles produtores incapazes de atingir os padrões mínimos estabelecidos ou devemos propor alternativas que permitam a permanência na atividade do maior número de rebanhos possível, mas, que ao mesmo tempo promova a melhoria da qualidade do leite oferecido ao consumidor? Uma discussão responsável do tema certamente indicará que produtos lácteos mais seguros têm um impacto social maior do que a manutenção de condições inadequadas de produção primária, como forma de garantir a renda de pequenos produtores. Por outro lado, devemos nos perguntar se a manutenção da atual situação representa de fato uma garantia de sobrevivência para produtores de escala tão reduzida. Se pensarmos na margem líquida de um produtor que vende 50 litros de leite por dia, veremos que nossa bandeira não pode ser a manutenção de tal módulo de produção. Profissionais de pesquisa e assistência técnica têm a obrigação ética de buscar meios desse produtor tornar-se um profissional na atividade leiteira a tal ponto que atinja uma escala de produção que lhe permita uma renda digna e capital para investir na infra-estrutura necessária à produção de um leite de alta qualidade, deixando de ser massa de manobra de alguns políticos “comprometidos” com a agricultura familiar.

Quais seriam as alternativas? Obviamente não existe uma resposta única, nem tampouco pode-se vislumbrar um caminho fácil pela frente. Mas certamente opções concretas só irão surgir quando a cadeia produtiva como um todo se organizar para construir uma matriz de produção economicamente mais eficiente e socialmente mais sustentável. Neste horizonte entram a contribuição da pesquisa e da extensão, a profissionalização das entidades que representam os interesses comerciais dos produtores, o associativismo e a especialização das atividades de produção de leite, e uma série de outros caminhos que devem ser tentados.

Ao reconhecermos que não estamos preparados para produzir leite com a qualidade a ser exigida nas novas normas, nos colocamos necessariamente diante do seguinte dilema: ou defendemos não ser possível mudar a maneira de se produzir leite em nossos rebanhos e o consumidor terá que se contentar com o que tem, ou nos perguntamos como podemos vencer o desafio de oferecer ao mercado um leite melhor. Qualidade não é uma opção, é um compromisso.

A RBQL

A monitorização dos requisitos mínimos de qualidade do leite cru prevista nas novas normas criou a demanda por uma estrutura laboratorial nacional capaz de processar um

grande número de amostras (fala-se em mais de 500 mil fazendas leiteiras¹) e manter bases de dados centralizadas que possam suprir o MAPA com as informações necessárias para implementar sua política de profissionalização do setor leiteiro. Os laboratórios credenciados à RBQL estão ligados às seguintes entidades: Universidade de Passo Fundo, RS; Universidade Federal do Paraná/Associação de Criadores de Bovinos da Raça Holandesa, PR; Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz/USP, SP; Embrapa Gado de Leite, MG; Universidade Federal de Goiás, GO; Universidade Federal de Minas Gerais, MG; e Universidade Federal Rural de Pernambuco, PE. Sua distribuição geográfica permite que as principais bacias leiteiras do país possam ser monitorizadas adequadamente.

O laboratório da Universidade de Passo Fundo (Serviço de Análise de Rebanhos Leiteiros - Sarle) vem realizando este tipo de acompanhamento da qualidade do leite em 20 mil propriedades no Rio Grande do Sul desde 1997, sendo possível perceber os avanços ocorridos nos programas de assistência técnica em função das informações disponibilizadas pelas análises laboratoriais. Este tipo de monitorização permite identificar com facilidade quais as propriedades com problemas e quais as medidas corretivas a serem adotadas. Com a RBQL, o Brasil tem a sua disposição a mesma tecnologia de análise usada nos países de pecuária leiteira especializada, e a correta utilização desta estrutura vai permitir à cadeia do leite avançar em sua busca por eficiência e competitividade.

As análises a serem realizadas pelos laboratórios credenciados à RBQL são: CCS, contagem global de microrganismos, pesquisa de resíduos de antibióticos e determinação dos teores de gordura, proteína, lactose e sólidos totais do leite. Os resultados de análise, terão que ser padronizados e um software que integre as bases de dados dos participantes da RBQL e permita que o MAPA tenha acesso a uma base de dados sempre atualizada terá que ser desenvolvido. Os laticínios e cooperativas irão receber cópias dos laudos oficiais e ficarão responsáveis por repassar as informações aos produtores, nos moldes do que já acontece com as empresas que usam os serviços do Sarle hoje, por exemplo.

Um Laboratório de Referência tem uma função completamente diferente da dos laboratórios credenciados em uma rede como a RBQL. Enquanto os credenciados realizam as análises propriamente ditas, o de referência fiscaliza a qualidade dos serviços prestados pelos demais, dá suporte técnico, treinamento e fornece amostras-padrão para a calibração de equipamentos, define protocolos operacionais para harmonização dos procedimentos laboratoriais, e atua no credenciamento e descredenciamento de laboratórios. Por decisão ministerial, o Lara de Pedro Leopoldo, MG, foi definido como o laboratório de referência. Hoje o maior entrave para o bom desempenho da RBQL é a falta dos investimentos necessários por parte do MAPA no Laboratório de Referência, e caso sua implementação seja ainda mais retardada, todo o programa pode ser comprometido.

As análises a serem realizadas serão de tanque resfriador, sendo pouco úteis às associações de raça no que se refere à avaliação genética dos animais que necessita análises do leite de cada vaca individualmente (controle leiteiro). Do ponto de vista das cooperativas e dos laticínios, porém, os dados a serem gerados permitirão avaliar a qualidade da matéria-prima, mapear os problemas e adotar programas corretivos direcionados para cada região, planejar os investimentos em treinamentos e infra-estrutura e avaliar os resultados desses investimentos após um período de tempo. Muitos não imaginam o volume de dados que um programa como este gera. É imperativo que se invista em sistemas informatizados e em gerenciamento de bases de dados, ou nos perderemos em meio de tantos resultados de análise.

¹ Na verdade, não existe uma estimativa confiável do número de produtores primários de leite no Brasil, o que reflete o quanto a cadeia está desorganizada. O estabelecimento de um cadastro nacional de produtores é uma das sugestões apresentadas no presente documento.

Em muitos casos, demora-se tanto na coleta de amostras e nas análises laboratoriais que não sobra tempo para interpretar os resultados e implementar as medidas corretivas. Nesse caso, o programa de qualidade do leite cai rapidamente em descrédito e perde-se uma grande oportunidade de avançar.

Quais os maiores desafios para a melhoria da qualidade do leite no Brasil atual?

A entrada em vigor da Instrução Normativa 51/2002, a partir de Julho de 2005, não vai resolver o problema da qualidade do leite no Brasil. Não se muda a estrutura produtiva de um país inteiro simplesmente instituindo-se normas modernas. Porém, os regulamentos técnicos são um ponto de partida, sem o qual as ações em pro da qualidade do leite dificilmente aconteceriam. A batalha, portanto, está apenas começando, e cabe à comunidade técnico-científica orientar o processo, mostrando as medidas a serem tomadas e exigindo que as decisões políticas não atropelem o conhecimento existente. Os principais desafios a serem enfrentados daqui para frente são:

- financiamento das melhorias na infra-estrutura do meio rural (equipamentos, vias de acesso, eletrificação, comunicação);
- definição de objetivos comuns a todos os elos da cadeia produtiva do leite, em torno da qualidade do leite;
- unificação dos critérios de inspeção nos níveis federal, estadual e municipal;
- campanhas de conscientização do consumidor sobre os perigos do leite informal e a importância dos investimentos na qualidade do leite que a cadeia está realizando;
- definição de sistemas de remuneração da matéria-prima baseados na qualidade;
- implementação de um sistema de cadastro de produtores e animais leiteiros que permita a rastreabilidade na cadeia do leite;
- monitorização da qualidade do leite segundo os critérios dos novos regulamentos antes que as mesmas sejam implementadas, para que os devidos ajustes possam ser feitos;
- criação de um amplo programa de educação para a qualidade, que atinja todos os níveis da cadeia do leite.

Considerações Finais

O esforço pela melhoria da qualidade do leite deve ser da cadeia produtiva como um todo. Não adianta colocarmos toda a pressão no produtor rural, quando muitas das indústrias ainda empregam o mote “sendo branco e líquido, é leite”. É difícil coibir a ação deste tipo de indústria enquanto o único critério de seleção de produto lácteo na gôndola do supermercado continuar sendo o preço. Qualidade é o resultado de ações integradas entre todos os elos de uma cadeia: qualquer interrupção compromete o todo. Por isso não há como pensar em qualidade em uma cadeia desorganizada e pouco capacitada. A Instrução Normativa 51/2002 não irá, portanto, mudar a face do setor leiteiro por encanto ou, usando uma expressão mais apropriada ao caso, “por decreto”. Mas ela representa uma oportunidade única da cadeia do leite dar um passo decisivo em direção a sua própria profissionalização. A adoção dos princípios que norteiam os novos regulamentos técnicos de produção, transporte e qualidade do leite requer investimentos fundamentais para que o agronegócio leiteiro no Brasil amadureça e venha a concretizar o potencial por muitos anunciado, mas ainda distante da realidade que se constata em pleno início de século XXI.

Ainda temos quase um ano até o início da vigência dos novos regulamentos, e muito tem que ser feito. Não faltarão as vozes oportunistas a exigir a prorrogação da Instrução Normativa 51/2002. Caso capitulemos, estaremos atestando de falta de seriedade para com o consumidor, e teremos, usando uma expressão típica do povo gaúcho, “deixado o cavalo passar encilhado”, perdendo a melhor oportunidade que se conseguiu criar nos últimos anos.

Tabela 1 - Principais fatos relacionados ao Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite.

| DATA | FATO | DETALHES |
|----------|--|---|
| 1997 | Proposta inicial do Plano Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite (PNMQL) elaborada por representantes do MAPA, Embrapa, Universidades/MG | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produção e transporte do leite da fazenda à indústria ▪ Boas práticas de fabricação ▪ Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ▪ Funcionamento dos estabelecimentos industriais ▪ Sistema de processamento e de controle da Qualidade do leite ▪ Critérios de inspeção do leite e produtos lácteos ▪ Critérios de higiene das dependências, dos equipamentos, do pessoal e do transporte da matéria-prima/produto ▪ Normas técnicas e higiênicas-sanitárias para a produção de leite tipo “A”; tipo “B”; tipo “C” ▪ Sugestão de normas para resfriamento e coleta de leite a granel |
| 1998 | Criação do Conselho Brasileiro da Qualidade do Leite (CBQL) ² | Promover pesquisa e educação relacionadas à qualidade do leite e seus derivados, disponibilizando informações para a cadeia produtiva do leite, no sentido de assegurar a prevenção e o controle da mastite nos rebanhos, proporcionar alimentos seguros e de boa qualidade para a população e respeitar o meio ambiente |
| 1999 | Contra-proposta da iniciativa privada | CNA, Indústrias de laticínios, Leite Brasil e outras entidades |
| Dez/1999 | MAPA publica a Portaria 56/99 para Consulta Pública | Regulamentos Técnicos: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produção, Identidade e Qualidade de Leite tipo “A” ▪ Produção, Identidade e Qualidade de Leite tipo “B” ▪ Produção, Identidade e Qualidade de Leite tipo “C” ▪ Produção, Identidade e Qualidade de Leite Cru Refrigerado ▪ Identidade e Qualidade de Leite Pasteurizado ▪ Produção, Identidade e Qualidade de Leite de Cabra ▪ Coleta de Leite Cru Refrigerado e seu Transporte a Granel |
| Dez/2000 | Comissão Técnica elabora o Projeto da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite – RBQL | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Montar uma estrutura laboratorial ágil e integrada; ▪ Definir os protocolos operacionais para harmonização dos procedimentos laboratoriais de análises, de organização das informações e de controle de Qualidade, e sua integração aos padrões internacionais; ▪ Monitorizar a Qualidade do leite cru; ▪ Estruturar um Banco de Dados sobre a evolução da qualidade do leite produzido no país. |
| Abr/2001 | Consulta Pública sobre o Regulamento Técnico para Fabricação, Funcionamento e Ensaio de Eficiência de Tanques Refrigeradores de Leite a Granel | Iniciativas do Comitê de Equipamentos do CBQL, acatadas pelo MAPA após a apreciação da ABNT. Até hoje estes tipos de equipamentos não eram normatizados no país, o que permitia muito produto de baixa qualidade no mercado. |
| Jan/2002 | Consulta Pública sobre o Regulamento Técnico de Equipamentos de Ordenha | |
| Abr/2002 | MAPA publica a Instrução Normativa nº 37 | Instituir a Rede Brasileira de Laboratórios de Controle da Qualidade do Leite – RBQL |
| Abr/2002 | MAPA faz nova Audiência Pública sobre Portaria 56/99 | Pressão política de entidades representativas de pequenos agricultores para a flexibilização de alguns itens da Portaria |
| Jun/2002 | São elaborados o Estatuto do Conselho Consultivo da RBQL e o Regimento da RBQL | Estabelecer as atribuições e a infra-estrutura mínima dos laboratórios credenciados e do laboratório de referência, além da finalidade e composição do Conselho Consultivo |
| Ago/2002 | MAPA publica a Instrução Normativa nº 48 | Regulamento técnico de equipamentos de ordenha: dimensionamento e funcionamento, terminologia, ensaios mecânicos |
| Ago/2002 | MAPA publica a Instrução Normativa nº 53 | Regulamento Técnico para Fabricação, Funcionamento e Ensaio de Eficiência de Tanques Refrigeradores de Leite a Granel |
| Set/2002 | MAPA publica a Instrução Normativa nº 51 | Após acomodar a maior parte das reivindicações dos representantes da agricultura familiar, os Regulamentos Técnicos propostos na Portaria 56/1999 são publicados, para vigorar em julho de 2005 |
| Out/2002 | Criação do Conleite-Paraná | Em iniciativa inédita, é criado o Conselho Paritário Produtores/Indústria de Leite do PR, cujo principal objetivo é a busca de soluções conjuntas para problemas comuns do setor lácteo |
| Dez/2002 | Licitação e compra de equipamentos para laboratórios credenciados à RBQL | Conforme previsto no projeto de implantação da RBQL, o MAPA investe na complementação da infra-estrutura existente, para que os laboratórios credenciados estejam capacitados a realizar as análises previstas na I.N. 51/2002 |
| Nov/2003 | Criação da Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Leite e Derivados | Câmara consultiva ligada ao Consagro/MAPA que deve diagnosticar problemas, propor soluções e acompanhar a implementação das propostas |

² Oficialmente, o CBQL foi registrado no dia 10 de março de 2000, mas sua criação foi definida no I Simpósio Internacional de Qualidade do Leite, realizado em 1998, em Curitiba, PR.