

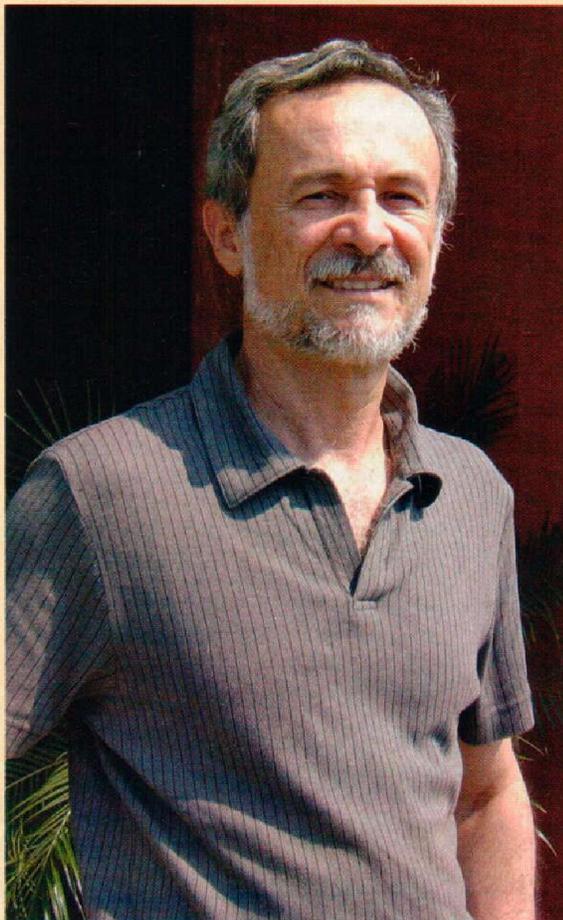
# Qualidade se faz com ações constantes

Leite com mais de 100 mil ufc/ml não pode ser considerado de qualidade. O País precisa chegar rápido a esse parâmetro. Depois disso, surgirão novas demandas, talvez, relacionadas ao bem-estar animal, respeito ao meio-ambiente, regras para conservação do produto, segurança alimentar... No que se refere à qualidade do leite, o céu é o limite

Rubens Neiva/Nelson Rentero

**M**édico veterinário e PhD em microbiologia e imunologia pela Universidade de Bristol, Inglaterra, o pesquisador da Embrapa Gado de Leite, José Renaldi Feitosa Brito, participou desde o início das discussões sobre o programa de melhoria da qualidade do leite no Brasil. Antes, sua atuação era restrita às ações da Embrapa Suínos e Aves, de Concórdia-SC, onde atuava desde 1970.

Seus estudos envolvendo leite tiveram início com sua transferência para Minas Gerais, no começo dos anos 90, passando a trabalhar com mastite. Era o início dos debates que trariam profundas mudanças para a qualidade do leite no País. Naquela época, o Brasil convivia



com uma legislação antiga. A lei permitia três classificações para o leite, tipos A, B e C. As normas não estabeleciam limites para contagem bacteriana ou de células somáticas no leite tipo C, nem para células somáticas nos leites tipos A e B. Modificar esse cenário demandou pesquisas, profundas discussões e mudanças tecnológicas e culturais. Brito esteve presente em todo esse processo.

Há dois anos, quando a Instrução Normativa 51 começava a vigorar na região centro-sul do Brasil, Brito se transferiu para os Estados Unidos, onde trabalhou no Labex (laboratório da Embrapa no Exterior). Há poucos meses, de volta ao Brasil, reencontra a norma em vigor em todo o território nacional. Nessa en-

trevista à revista **Balde Branco**, o pesquisador avalia as transformações, fala de segurança alimentar e relembra as ações que antecederam às atuais normas.

**Balde Branco** - Antes de trabalhar com qualidade do leite, o sr. esteve envolvido em pesquisas sobre a saúde de suínos e aves. Onde ocorrem mais problemas ligados à sanidade: nos rebanhos leiteiros ou naqueles criatórios?

**José Renaldi Feitosa Brito** - Suínos e aves são criados em confinamento e necessitam de maiores cuidados. No caso de suínos, uma porca pode parir, em média, mais de 10 leitões num ambiente fechado. Depois, os animais vão para uma creche e são criados em lotes maiores. É comum misturar vários grupos de leitões, o que facilita a transmissão de doenças. Quando um animal tem diarreia, é possível que muitos outros apresentem o mesmo problema. Com relação às aves, a produção é ainda mais concentrada. Há galpões que acomodem mais de 60 mil aves. Problemas sanitários ou de manejo são sempre coletivos. Não dá para imaginar faltar água para as aves nessas condições. Em decorrência disso, os produtores dão muito mais importância ao manejo sanitário, adotando programas rígidos de vacinação. No caso dos rebanhos bovinos, a pressão de infecção é menor. Em geral, as doenças não são tão facilmente transmitidas. Não que a sanidade não seja um problema importante, mas como os riscos são teoricamente menores, os produtores não se preocupam tanto, pelo menos em termos de prevenção.

**BB** - Quando o Brasil começou a discutir a qualidade do leite que produz?

**JRFB** - A preocupação com a qualidade e a segurança do leite e derivados sempre existiu. Uma mobilização mais ampla se deu no início dos anos 90. Vim para a Embrapa Gado de Leite em 1993 para trabalhar com mastite e qualidade do leite. Isso demonstra que a Embrapa já se preocupava com a questão. É óbvio que o debate ocorria há mais tempo de forma regionalizada. No Rio Grande do Sul, por exemplo, ações para melhorar a qualidade vinham sendo propostas desde o início da década de 80.

**BB** - *Como foram os primeiros movimentos que desencadearam na mudança das normas que regulam a produção de leite?*

**JRFB** - Quando eu e Maria Aparecida Brito (sua esposa, que também trabalha com microbiologia) chegamos à Embrapa Gado de Leite, apresentamos um projeto sobre mastite e começamos a discutir a questão da qualidade. Houve então um esforço conjunto de várias instituições em torno dessa questão. Formamos um grupo com representantes da Embrapa, da Universidade Federal de Viçosa, do Instituto de Laticínios Cândido Tostes e de representantes regionais do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para debater o tema. Nossa intenção era elaborar um projeto de pesquisa interinstitucional. Ao analisarmos a questão da qualidade do leite no Brasil, chegamos à conclusão de que deveríamos trabalhar em três momentos distintos: na produção primária, na fazenda; no processamento, na indústria e na legislação. Qualquer proposta sobre melhoria da qualidade ficaria emperrada se a legislação, que datava dos anos 50, não fosse atualizada. Conduzimos essas discussões por cerca de um ano. Tanto tempo se deu em função de dependermos da disponibilidade do grupo. Nos reuníamos de maneira informal em Juiz de Fora sempre que havia oportunidade. No fim, entendemos que a questão da qualidade do leite ia além da elaboração de um projeto de pesquisa. Aquele era um assunto para um programa de âmbito nacional.

**BB** - *E o que se propunha na época?*

**JRFB** - Levamos uma proposta escrita ao Dipoa (Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal) sugerindo a necessidade de revisão da legislação. Mas a mudança das normas era apenas um dos itens de um programa maior. Além de atualizar a legislação, precisávamos criar condições para refrigerar o leite desde a propriedade até a indústria; ter um programa de controle de mastite e modernizar os parâmetros de qualidade. Devia-se incluir nesses parâmetros a contagem de células somáticas (CCS), contagem de total de bactérias (UFC), além da determinação dos teores de proteína, sólidos totais e resíduos antimicrobianos. Até então, a aferição da adequação do leite pela indústria se fazia basi-

camente com testes do alizarol, crioscopia e teor de gordura. Demonstramos a necessidade de atualizar os parâmetros de avaliação da qualidade do leite, estabelecendo limites razoáveis, dando tempo aos produtores de se preparar para as novas exigências. Até a nova legislação entrar em vigor, para o leite tipo C, por exemplo, não havia limites de contagem bacteriana. Não importava se o produto continha 10 milhões de UFC/ml. Se fosse um líquido branco e não coagulasse, era leite C. Isso precisava acabar. Nossa meta era que o Brasil adotasse parâmetros internacionais de qualidade, aliado a um programa de controle de brucelose e tuberculose, criação de

uma rede independente de laboratórios para análise do leite de todos os produtores etc.

**BB** - *Como o Governo Federal viu a necessidade de uma nova legislação para o setor?*

**JRFB** - Em 1996, apresentamos a proposta ao Mapa e continuamos a colaborar com os técnicos do DIPOA nos trabalhos. Nosso grupo foi várias vezes à Brasília discutir aspectos do documento. Mas o trabalho não se deu de forma contínua. Houve muitas interrupções. Acho que a proposta era avançada para a época e ficou vários meses engavetada. Mas a idéia se delineou em várias frentes, se espalhou e ganhou corpo fora das instâncias governamentais. A iniciativa privada, as associações de criadores e as instituições de pesquisa continuaram debatendo o problema. A preocupação era latente, todo mundo falava sobre a necessidade de melhorar a qualidade do leite. Em 1999, um grupo formado por técnicos do próprio Ministério da Agricultura elaborou a portaria, de número 56, que ficou em consulta pública, e deu origem à IN 51. A entrada em vigor estava marcada para 2002. Ocorreram novos atrasos, e ela só passou a vigorar em 2005 nas regiões Sudeste, Sul e Centro-Oeste. A partir de agora, parece que os prazos vão ser cumpridos.

**BB** - *Em sua opinião, a norma pegou?*

**JRFB** - Acho que sim. Muita coisa até aconteceu antes do prazo proposto. A refrigeração do leite, por exemplo, começou, em muitas propriedades, bem antes de a IN 51 entrar em vigor. Um fato positivo a respeito da normativa é que os produtores estão mais bem informados. Células somáticas e colônias de bactérias eram conceitos desconhecidos pela maioria, até algum tempo atrás. Hoje, muita gente fala sobre isso. Na realidade, uma semana importante foi lançada, mas falta orientação adequada e treinamento de técnicos e

produtores. Mas mesmo nesse aspecto, acredito que a cadeia produtiva do leite vai bem. Existe grande esforço de vários profissionais em instituições que realizam eventos para discutir a qualidade do leite. Além disso, de uma maneira ou de outra, todos os pontos da proposta original foram ou estão sendo implementados. Por exemplo: a rede de laboratórios foi desenvolvida, criou-se o Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite, existe o programa de controle da tuberculose e da brucelose...

**BB** - *O sr. é da opinião de que existem falhas quanto à fiscalização da IN 51?*

**JRFB** - O Ministério da Agricultura adotou uma postura branda em relação à cobrança da norma. Desde o início, se sabia que os órgãos fiscalizadores não iam usar o chicote, recusar o leite. Sabia-se que, num primeiro momento, a lei seria e ainda está sendo usada mais de forma educativa do que punitiva. As instituições envolvidas estão acompanhando os dados coletados nos diferentes laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Qualidade do Leite, mas a vez da punição ainda não chegou. A indústria tem um papel muito importante nesse processo, já que não é possível colocar um fiscal em cada fazenda. Cabe à indústria monitorar e avaliar periodicamente se as regras são respeitadas. Mas é importante frisar que em algumas situações não dá para ser brando. Fraudes ou resíduos de antibióticos no leite, por exemplo, exigem que os infratores sejam punidos.

**BB** - *Quer dizer, então, que as ações envolvendo a IN 51 deveriam ser mais rigorosas?*

**JRFB** - Acho que a legislação se adaptou à conjuntura do País. O que pode passar a idéia de que a norma é pouco rigorosa é o fato de ela estabelecer prazos para se chegar a um limite pretendido para contagem de UFC e CCS. Atualmente, o limite é de 1 milhão/ml tanto para CCS quanto para UFC. No centro-sul do Brasil, esse limite vai baixar para 750 mil a partir de 2008. Em 2012, vamos chegar aos limites praticados na União Europeia (400 mil CCS/ml e 100 mil UFC/ml), em todo o Brasil. O produtor terá algum tempo para se adaptar, mas no caso da CCS, as ações para a redução têm de começar já, pois os resultados aparecem mais lentamente. No que diz respeito à contagem de bactérias, trata-se de uma questão educativa, de mudança de procedimentos. Quando o trabalho é feito de forma correta, o resultado é imediato.

**BB** - *O Brasil inicia uma trajetória como exportador de lácteos. A qualidade do nosso produto habilita o País a se tornar um grande player no mercado internacional?*

**JRFB** - Temos ilhas de excelência no Brasil, com produtores com leite apresentando pa-

## **Temos a responsabilidade de informar à população que o leite continua a ser um alimento nutritivo e sem riscos para a saúde**

## **Acho que a IN 51 se adaptou à conjuntura do País, o que pode passar a idéia de que as normas são pouco rigorosas na fiscalização**

drões internacionais. Outros estão bastante aquém. Isso ocorre em todas as atividades. Na avicultura, por exemplo, temos os exportadores e os criadores de fundo de quintal. Nosso país tem dimensões continentais. Devido ao tamanho do nosso território e das diferenças regionais, vamos ter regiões aptas a exportar, e outras, não. Mas uma coisa é certa: exportação de lácteos é algo muito bem planejado pelas indústrias. O comércio exterior é muito competitivo, só quem é bem preparado consegue entrar nessa briga. Para competir com Austrália, Nova Zelândia, Uruguai e Argentina, nossas indústrias têm que agir com extremo profissionalismo e oferecer produtos de qualidade.

**BB** - O sr. esteve trabalhando nos Estados Unidos nos últimos dois anos. Quais as impressões que o sr. tem da qualidade do leite norte-americano?

**JRFB** - Estive no Labex, o laboratório da Embrapa no Exterior. Realizei trabalhos de pesquisa de bancada e de prospecção das pesquisas feitas no âmbito do USDA, identificando temas de interesse tanto para o Brasil quanto para os Estados Unidos. Fazia parte do meu plano de trabalho monitorar os problemas sanitários, ligados à segurança alimentar. Com essa experiência, percebi que, guardando as devidas proporções, os Estados Unidos também têm problemas ligados à segurança alimentar, embora eles próprios afirmem ter o alimento mais seguro do mundo. O leite informal é algo que também ocorre por lá, apesar de ser uma minoria que consome esse tipo de produto. Embora a legislação proíba, há um grupo de pessoas favoráveis ao consumo do leite cru. Em alguns estados a prática é permitida desde que a pessoa seja dona da vaca e consuma o leite produzido por ela. Tem gente que paga aos produtores pelo direito de ter parte de uma vaca e acesso ao leite do animal. Pode parecer absurdo num país que diz possuir o alimento mais seguro do mundo, mas na internet há grupos que advogam contra a pasteurização do leite.

**BB** - Como são as regras para a qualidade de leite nos Estados Unidos?

**JRFB** - Atualmente, o limite para a contagem de bactérias é similar ao adotado internacionalmente, abaixo de 100 mil ufc/ml. No caso da CCS, em geral, o limite é de 750 mil células/ml. A diferença é que os estados têm mais independência para definir suas metas. Algumas regiões adotam os mesmos índices da União Européia com relação à CCS, outras se recusam a baixar o limite para 400 mil por acreditar que um número de produtores não teria condições de cumprir tal exigência. Devido ao fato de as células somáticas não terem uma influência direta na saúde pública, eles acreditam que não é necessário penalizar o produtor por causa dela.

**BB** - De fato, eles têm "o alimento mais seguro do mundo"?

**JRFB** - A qualidade do leite americano é considerada excelente, o que pode ser constatado pela vida de prateleira do produto pasteurizado, acima de 21 dias. Outra coisa que pude constatar é que as condições de refrigeração dos alimentos perecíveis no varejo são muito melhores do que aquelas praticadas no Brasil. Temos dados de estabelecimentos brasileiros que mantêm o leite pasteurizado para venda a mais de 20 °C. Isso influi significativamente para depreciar a qualidade do produto adquirido pelo consumidor. No entanto, mais do que

ter um alimento seguro, posso afirmar que os Estados Unidos têm as melhores estatísticas do mundo a respeito da qualidade dos alimentos e dos problemas que eles causam para a saúde. Segundo as estatísticas, em um cada quatro americanos tem algum problema relacionado ao consumo de alimento contaminado por ano. Isso representa 76 milhões de casos de toxinfecção alimentar. Há pelo menos 5 mil mortes causadas por alimentos anualmente. No Brasil as estatísticas são muito pobres. De 1999 a 2004, houve 3,5 milhões de internações causadas por consumo de alimentos contaminados. Definitivamente, nossos dados não refletem a realidade.

**BB** - Qual o futuro da qualidade do leite no Brasil?

**JRFB** - Leite com mais de 100 mil ufc/ml não pode ser considerado de qualidade. O País precisa chegar rápido a esse parâmetro. Depois disso, surgirão novas demandas, talvez, relacionadas ao bem-estar animal, respeito ao meio-ambiente, regras para a conservação do produto no comércio etc. Um aspecto que ganhará importância será a garantia da segurança dos produtos lácteos medida pela ausência de patógenos alimentares e de resíduos químicos. Os anseios do consumidor também deverão ser levados em conta pela indústria. É necessário que se façam pesquisas para entender como o consumidor escolhe o alimento. Algo semelhante é realizado em outros países, especialmente na Alemanha. Devemos ter sempre em mente que, no que se refere à qualidade do leite, o céu é o limite.

**BB** - Como o sr. avalia as fraudes no leite longa vida, apontadas pela Polícia Federal no mês passado em duas cooperativas mineiras?

**JRFB** - Infelizmente, pelas notícias

divulgadas, parece que esses não são os únicos casos. Entretanto, é necessário aguardar as investigações, as quais, espero que sejam realizadas com rigor e que todas as providências, inclusive penais, sejam tomadas. O lado negativo é que sempre aparecem no noticiário comentários desabonadores para o setor como um todo, por pessoas que aparentemente não conhecem o setor. Outro dia, por exemplo, uma entrevistada de um programa de TV comentou que não se deve beber leite cru porque o "leite é obtido em ambiente sujo e se torna contaminado com urina, pêlos da vaca (...) é obtido sem higiene, por retireiros que têm as mãos sujas". Esta pessoa perdeu uma excelente oportunidade de explicar a razão principal porque não se deve beber leite não-pasteurizado – e demonstrou total desconhecimento da realidade da grande maioria dos produtores de leite. Essa entrevista foi ao ar antes dos últimos acontecimentos, mas já ouvi opiniões semelhantes sendo divulgadas, especialmente, quando ocorrem fatos como os atuais.

**BB** - Na sua opinião, qual será o impacto causado para o setor por tais denúncias?

**JRFB** - Pensando no lado positivo, é muito bom que as autoridades estejam investigando e tomando as medidas cabíveis. Outro fato positivo é que essa crise demonstra a necessidade de se ampliar a vigilância e aumentar a capacidade laboratorial para detectar problemas dessa natureza, o mais cedo possível. É necessário que seja assegurado que a fiscalização ocorra sempre e que a penalização seja também uma consequência em todo e qualquer caso. Em curto prazo, o impacto é negativo para o setor, embora me pareça que pode ocorrer uma troca, pelos consumidores, dos produtos dessas marcas por outras. Acredito que em médio e longo prazo o impacto será mais positivo do que negativo para o setor: poderá servir para expurgar os aventureiros que vi-

nam burlando a lei e comprometendo a saúde pública. Devem também fortalecer as ações de fiscalização e o apoio laboratorial, que precisam receber mais investimentos.

**BB** - O que também envolverá os produtores, certo?

**JRFB** - Sem dúvida, a cadeia como um todo. Assim como com as indústrias, com relação aos produtores não há também como ser condescendente quando se trata de fraudes ou de procedimentos que colocam em risco a saúde das pessoas, como a presença de resíduos de antibióticos. Todos nós temos a responsabilidade de informar à população que, por enquanto, esse é um fato isolado, até prova em contrário, e que o leite continua a ser um alimento nutritivo e sem riscos para a saúde.

## **Temos fazendas com leite apresentando padrões internacionais. Outras estão bastante aquém. Isso ocorre em todas as atividades**

### **A qualidade do leite americano é excelente, o que pode ser constatado pela vida de prateleira do tipo pasteurizado, acima de 21 dias**

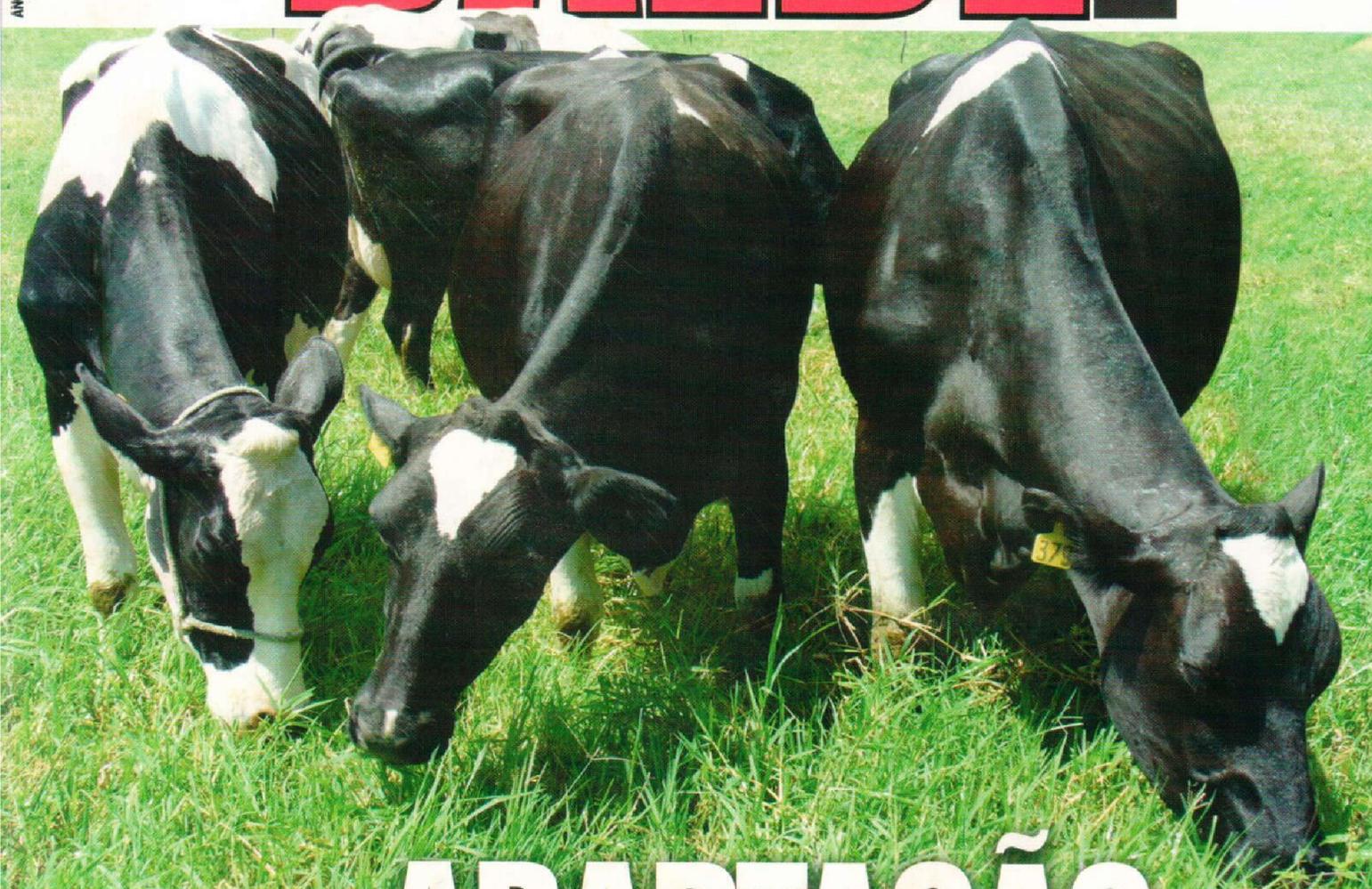
 CCL

**PARTO**  
Quando  
se deve  
intervir  
ou não

# BALDE BRANCO

**ENTREVISTA**  
O pesquisador da Embrapa  
**JOSE RENALDI BRITO**  
fala de qualidade de leite

ANO XLIII - Nº 517 - NOVEMBRO 2007 - R\$ 8,90 - www.baldebranco.com.br



Gado Holandês se dá bem no Ceará produzindo leite em pastejo rotacionado e reproduzindo genética. Uma vitória contra as adversidades da região

# ADAPTAÇÃO

**Cascos: ações preventivas para garantir sanidade**

**Cruzamentos ampliam ganhos no rebanho**

**Trigo para alimentar vacas na região Sul**