

Leite com IN 51

Desde julho, uma instrução normativa do MAPA procura regular a produção leiteira no país. Veja como a revenda pode colaborar

Diego Meneghetti

Entrou em vigor, em 1º de julho de 2005, a primeira etapa da Instrução Normativa nº 51 (IN51), um conjunto de normas elaboradas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) que objetiva regular tecnicamente a produção, identidade, qualidade, coleta e transporte do leite produzido no país.

A preocupação antecipa o que o mercado interno deverá exigir em pouco tempo: garantias. Alimentos com certificação e qualidade terão sua composição como grande diferencial na venda e na conquista de novos mercados.

A IN 51 foi publicada pelo Ministério em 2002 e sua primeira etapa programada para entrar em vigor agora neste ano: extingue a denominação “tipo C”, cria o leite resfriado e exige a coleta a granel. Até dezembro, a norma terá um caráter educativo e não punitivo, com ações de fiscalização para orientar e monitorar indústrias e produtores. As próximas etapas entrarão em vigor em 2008 e 2011.

Em comunicado, o MAPA informou que esta primeira etapa da IN 51 tem como objetivo levantar informações sobre as condições higiênico-sanitárias do leite cru refrigerado produzido nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil.

Mudanças

Segundo o presidente do Conselho Brasileiro de Qualidade de Leite, João Walter Dürr, o resfriamento de todo o tipo de leite já na propriedade é uma das medidas mais importantes estabelecidas na IN 51. Os produtores devem resfriar o leite à temperatura de 4°C em, no máximo, três horas após a ordenha. Nos últimos anos, a refrigeração do leite (que evita a multiplicação de organismos contaminantes) e o transporte a granel têm sido implantados de forma crescente no país em busca do aumento de qualidade.

Para os pequenos produtores que não possuem tanques próprios, a IN 51 admite, ainda, a utilização de tanques de resfriamento comunitários. Da pequena propriedade até os tanques comunitários, o pecuarista poderá transportar o leite cru através de latões em temperatura ambiente, desde que a matéria-prima atinja os padrões de qualidade estabelecidos nos regulamentos técnicos e que ele seja entregue em, no máximo, duas horas após a ordenha.

A Instrução Normativa 51 define ainda parâmetros para análises da qualidade do leite coletado nas fazendas, com limites para contagem de células somáticas (CCS), contagem bacteriana total (CBT), resíduos de medicamentos e avaliação da composição do leite (gordura, proteína, lactose e sólidos totais). As análises serão feitas por laboratórios credenciados pelos MAPA e cadastrados na Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite (RBQL).

De forma geral, a qualidade do leite é definida por parâmetro físico-químicos e microbiológicos e depende, basicamente, da quantidade de bactérias presentes e sua capacidade de multiplicação. A população de bactérias no leite está relacionada ao correto manejo de ordenha, limpeza dos equipamentos e higiene na coleta. Já a velocidade de multiplicação das bactérias depende da rapidez em que o leite é resfriado.

Para a produção de larga escala, os pecuaristas já estão se adaptando. Estudos mostram que em 1999, mais de 60% dos laticínios não faziam a coleta a granel. Em 2003, o cenário estava diferente: cerca de 79% das cooperativas já tinham implantado a coleta de leite a granel. O próximo passo, segundo especialistas, é ampliar o pagamento por qualidade que se iniciou em 2005: algumas empresas já estão pagando bônus ou penalizando produtores em função dos resultados das análises laboratoriais (de acordo com a composição, CCS e CBT do leite).

Fale para o produtor

Para que haja redução na contagem total de bactérias no leite, ficando de acordo com a IN 51, é importante dar atenção à higiene na ordenha. Segundo a pesquisadora Maria Aparecida Vasconcelos Paiva, da Embrapa Gado de Leite, alguns procedimentos podem reduzir em até 90% a contaminação microbiana no leite, mesmo em produções com pouca tecnologia:

- Uso de balde parcialmente coberto (em vez de aberto totalmente) na ordenha manual.
- Limpeza correta (uso de escova, sabão ou detergente) do vasilhame usado na ordenha e no armazenamento do leite.
- Uso de água quente para limpeza de latões e utensílios usados na ordenha.
- Higienização (com água e sabão) das mãos do ordenhador.
- Proteção do leite contra insetos, pelos e sujidades.
- Limpeza adequada do coador do leite.
- Ordenha de tetos limpos e secos e limpeza adequada do local de ordenha.
- Entrega imediata do leite no latão coletivo, após a ordenha.

Fonte: revista Balde Branco, agosto de 2005

Tipagem do leite

A Instrução Normativa 51, publicada em 20 de setembro de 2002, entrou em vigor a partir de julho deste ano. A norma aprova o regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo A, tipo B, tipo C, do leite pasteurizado e do leite cru refrigerado. Aprova também o regulamento técnico da coleta de leite cru refrigerado e seu transporte a granel. Mudanças no leite com a IN 51:

Leite A: Deve ser envasado na propriedade. Limite de UFC: máximo 10 mil/ml antes da pasteurização.

Leite B: deverá ser resfriado na propriedade e nela mantido por 48h, em temperatura igual ou inferior a 4°C. Limites de CCS: 600 mil/ml; UFC: 500 mil/ml e no máximo 80 mil UFC/ml quando pasteurizado.

Leite C: sofrerá as maiores alterações e deixará de existir com essa denominação, dando lugar ao leite pasteurizado integral, desnatado ou semidesnatado. A entrega para resfriamento, que será obrigatório, deverá ser feita até às 10h do mesmo dia da ordenha ou do dia seguinte, em caso de

segunda ordenha, com temperatura máxima de 10°C. Limites de CCS: 1 milhão/ml; UFC: 1 milhão/ml e mínimo de 2,9% de proteína.

*UFC: Unidades formadoras de colônias. CCS: Contagem de células somáticas

Aumento das vendas

Com a obrigatoriedade de resfriamento de todo o tipo de leite, a IN 51 aumenta, além da qualidade final do produto, as vendas de equipamentos nas lojas agropecuárias.

“O produtor está realmente buscando suprir suas necessidades e corrigir irregularidades que podem prejudicar a qualidade do leite produzido em sua propriedade. A Instrução Normativa 51 está impulsionando a procura por novas tecnologias e investimentos em produtos e serviços”, constata Luiz Cutolo, diretor comercial da WestfaliaSurge, fabricante de equipamentos para pecuária leiteira.

Segundo a assessoria da empresa, o volume de negócios realizados pela WestfaliaSurge em 2005 foi expressivamente superior ao obtido no ano passado, principalmente em eventos como a Agrishow (Ribeirão Preto, SP), Expointer (Esteio, RS) e Agroleite (Castro, PR).

Para o presidente do CBQL, as lojas agropecuárias têm papel importante nesta cadeia produtiva. “O compromisso do distribuidor é, em primeiro lugar, comprar equipamentos de fornecedores idôneos. Há no mercado máquinas, equipamentos e insumos que não garantem a qualidade necessária e devem ser evitados. Por outro lado, a venda ao pecuarista de medicamentos como antibióticos deve ser sempre responsável”, alerta.

Além da comercialização de equipamentos e insumos, outro elo produtivo que será beneficiado com a IN 51 será os laboratórios, responsáveis pelas análises que irão monitorar a qualidade do leite cru.

Fim do amadorismo

A nova regulamentação define um mercado já estabelecido, porém ainda não obedecido completamente. Estatísticas do IBGE mostram que o Brasil produz anualmente 23,5 bilhões de litros de leite. Deste total, cerca de 30% provém de produtores informais. Entende-se por leite informal ou clandestino o produto vendido diretamente ao consumidor, sem garantias que tenha sido submetido a tratamento ou captado, transportado e comercializado com normas mínimas de higiene. O consumo de leite informal traz riscos à saúde, como a transmissão de doenças como tuberculose, brucelose, listeriose, clostridioses etc.

As ordenhas e o abastecimento de leite informais, que já não têm espaço em grandes centros, terão um ritmo nas pequenas cidades ainda menor com as exigências. Para o presidente do CBQL, é importante que a população em geral seja informada dos benefícios do leite com qualidade. “A idéia é aumentar a qualidade do leite e isso deve ser explicado à população, que não pode estar mal informada. A IN 51 objetiva resguardar a saúde humana. Não há como negociar suas normas, pois trata-se da saúde pública. Além disso, se quisermos pensar em exportação de leite, temos que pensar em qualidade, primeiro para o mercado interno e depois para conseguir novos compradores externos”, finaliza Dürr.

Serviço

Íntegra da IN 51

Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais
www.faemg.org.br

Conselho Brasileiro de Qualidade do Leite

Caixa Postal 611 - Passo Fundo, RS
www.cbql.com.br
(54) 316 8453

Embrapa Gado de Leite

Rua Eugênio do Nascimento, 610
Dom Bosco - Juiz de Fora, MG
www.cnpagl.embrapa.br
(32) 3249 4700

Matéria publicada na edição 47 da revista Gestão Pecuária.
Autor: Diego Pontoglio Meneghetti • Mtb 39910/SP



Atribuição-Usos Não-Comerciais-Compartilhamento pela mesma licença 2.0 Brasil

Você pode:

- copiar, distribuir, exibir e executar a obra
- criar obras derivadas

Sob as seguintes condições:

Atribuição. Você deve dar crédito ao autor original, da forma especificada pelo autor ou licenciante.

Uso Não-Comercial. Você não pode utilizar esta obra com finalidades comerciais.

Compartilhamento pela mesma Licença. Se você alterar, transformar, ou criar outra obra com base nesta, você somente poderá distribuir a obra resultante sob uma licença idêntica a esta.

- Para cada novo uso ou distribuição, você deve deixar claro para outros os termos da licença desta obra.
 - Qualquer uma destas condições podem ser renunciadas, desde que Você obtenha permissão do autor.
- Qualquer direito de uso legítimo (ou "fair use") concedido por lei, ou qualquer outro direito protegido pela legislação local, não são em hipótese alguma afetados pelo disposto acima.