

PROGRAMA DE MELHORIA DA QUALIDADE DO LEITE: CENÁRIO ATUAL. Andreila Janaine Dias, Andréa Rossi Scalco. – Administração - Administração de Empresas e Agronegócios – Diretoria - Unidade de Tupã – Campus Experimental de Tupã.

O leite é importante fonte de alimentação para todas as pessoas de todas as idades, pois é rico em proteínas que desempenham funções fundamentais para o desenvolvimento do organismo humano (PRATIQUE LEITE, 2006). No entanto, a preservação ou não desses nutrientes, entre outras características como sabor, aparência faz com que ele seja um leite de alta ou baixa qualidade. Antes da década de 1990 o fator qualidade não era determinado como um objetivo ganhador de pedido pelos laticínios, apenas era visto como uma característica básica do produto industrializado. Neste macroambiente, encontravam-se os laticínios, preocupados com questões ligadas às áreas de logística e fluxo de processos, sendo assim, toda a estratégia da indústria beneficiadora era focada na racionalização do uso dos recursos (GONÇALVES, 2000). Dentro deste contexto, os consumidores preocupavam-se com a variável preço, pois naquela época a economia era caracterizada como instável e o preço oscilava freqüentemente.

A partir da década de 1990, o consumidor tornou-se determinante no contexto dos sistemas agroindustriais. Este último agente da cadeia passou a questionar a qualidade, resultando na aquisição de produtos de melhor qualidade. Por meio dessas mudanças mercadológicas o sistema agroindustrial lácteo está sendo pressionado a focar no cliente e em seus anseios. Para se adequar a tais mudanças, deve-se buscar uma visão sistêmica da cadeia, integrando os agentes, onde a qualidade não é responsabilidade de apenas um agente, mas dos produtores rurais, da indústria e do varejo.

Atualmente, a produção láctea brasileira é prejudicada por alguns fatores que impedem sua competitividade, como a baixa qualidade da matéria-prima, já que a maioria dos produtores desconhecem as legislações vigentes, ou seja, não são informados sobre os procedimentos adequados de obtenção e coleta do leite; além disso, os serviços de transporte e distribuição do leite tanto quanto as condições higiênico-sanitárias são inadequadas, assim como as normas e padrões desatualizados dentro da indústria beneficiadora (MILK POINT, 2002, A). Visando melhorar as técnicas produtivas e adaptá-las às exigências do consumidor final, assim como, destacar o Brasil como grande produtor e exportador de leite de qualidade, o Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA) publicou em 2002 a Instrução Normativa 51 (IN 51), uma nova legislação para regularizar as técnicas, normas de produção e transporte do leite industrializado tipo A, tipo B, tipo C, pasteurizado e cru refrigerado.

A partir do ato da publicação em 2002, a cadeia láctea teve três anos para se adaptar às novas mudanças. Em primeiro de julho de dois mil e cinco a IN 51 entrou em vigor em sua plenitude. Este artigo tem como objetivo principal fazer uma breve revisão sobre o cenário atual da implantação da Instrução Normativa 51, denominada de “Programa de Melhoria da Qualidade do Leite”. Para a realização desta revisão foi utilizado como instrumento de pesquisa a revisão bibliográfica em revistas, sites específicos do setor lácteo e documentos da Instrução Normativa 51. Essa nova portaria ressalta a educação continuada das indústrias e de seus respectivos produtores, pois se entende que a melhoria da qualidade do leite deva começar na sua forma de obtenção, e isto, só será possível por meio da educação (formação, capacitação visando gerar novos conhecimentos e modificar a forma de agir de toda a cadeia).

O objetivo do Programa de Melhoria da Qualidade do Leite é evidenciar qualidade do leite como obrigação e não como opção. A instrução visa, ainda, adequar a rotulagem do produto lácteo, cadastrar os produtores e analisar suas amostras de leite, com o intuito de auxiliar e melhorar a qualidade da matéria-prima. O programa prevê que as amostras de leite dos laticínios com Serviço de Inspeção Federal (SIF) sejam enviadas aos laboratórios da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (RBQL). Atualmente, 90% das indústrias com o Sistema de Inspeção Federal estão enviando suas amostras, mas o necessário é que todas as indústrias beneficiadoras encaminhem suas amostras (MILK POINT, 2006, B). A IN 51 passou a determinar os índices máximos de alguns indicadores da qualidade do leite, atuando de forma benéfica para o controle da qualidade do produto final. Como pode ser observado na Tabela 1.

Tabela 1: Índices Máximos de Indicadores da Qualidade

	Antes da IN 51			Depois da IN 51		
	Leite			Leite		
	A	B	C	A	B	C
Contagem Padrão em Placas	10.000/ml	500.000/ml	Sem Exigência	10.000 UFC/ml	500.000 UFC/ml	1.000.000 UFC/ml
Células Somáticas	Sem Exigência	Sem Exigência	Sem Exigência	600.000/ml	600.000/ml	1.000.000/ml

Fonte: Normas higiênico-sanitárias e tecnológicas para leite e produtos lácteos - Ministério da Agricultura.DOC.

Note, que antes da IN 51 entrar em vigor o controle da qualidade era ineficiente, por exemplo, o controle das células somáticas não era efetuado para nenhum tipo de leite citado, com a nova legislação a contagem das células somáticas tornou-se obrigatória para o leite tipo A, tipo B e tipo C, além do mais, o leite C passou a se chamar “leite cru refrigerado” e também, passou a ter a contagem padrão em placas efetivada. Caso as amostras coletadas pelos laboratórios da Rede Brasileira de Qualidade do Leite (para todos os tipos de leite) não se adequem às exigências do regulamento, o Serviço de Inspeção Federal coletará uma nova amostra. Se novamente forem detectados problemas nos parâmetros de qualidade, o produtor poderá sofrer as sanções previstas em lei (MILK POINT, 2006). Por meio da análise das amostras de leite realizadas nos laboratórios da RBQL, constatou-se que mais de 50% das indústrias encontram-se fora dos padrões determinados pela Instrução Normativa 51 (LEITE BRASIL, 2006). Segundo pesquisa intitulada “Gestão da Qualidade da Cadeia de Produção de Leite: Diagnóstico e Proposição de Melhorias” (SCALCO, 2005) na região de Tupã, oeste do estado de São Paulo, os produtores ainda não se adequaram às exigências da IN 51. Ainda, não é realizado o controle das células somáticas, pois os índices encontram-se superiores ao limite máximo permitido pela IN 51 e também, segundo SCALCO (2005), 88% dos produtores desconhecem a Instrução Normativa 51.

Por meio desses resultados é essencial a conscientização dos produtores, técnicos e industriais para a obtenção de um leite com baixa contagem bacteriana, onde ganha o produtor (valorização da matéria-prima industrial) e o consumidor (qualidade do produto final), mas para que o leite seja mantido com baixa contagem bacteriana é preciso que a propriedade adote um padrão de ordenha, conservação e resfriamento de 3 a 4 graus Celsius (BALDE BRANCO, 2005, A). Porém, o MAPA atribuiu à indústria a responsabilidade pela qualidade do leite que adquire e beneficia, no entanto, é necessário informar ao produtor sobre os melhores procedimentos para obtenção e armazenamento de leite. Para aumentar a qualidade da matéria-prima, a indústria pode recorrer à programas de incentivos, remunerando melhor pelo leite de melhor qualidade e também, pode auxiliar o produtor a obter o leite de forma adequada, usando procedimentos corretos a fim de evitar a contaminação do leite. Vale ressaltar que em 2004 o Brasil exportou 332,33 milhões de quilos de leite, superando as importações que no mesmo ano foi de 263,12 milhões de quilos de leite (LEITE BRASIL, 2006).

No entanto, esses produtos foram exportados para países que não exigem qualidade, como Angola e países do Oriente Médio, já que países europeus não adquirem produtos lácteos brasileiros, dentre outros fatores, pela baixa qualidade dos produtos (ESTATÍSTICAS, 2004). Um leite produzido com baixa qualidade tem seu valor reduzido perante a indústria beneficiadora e coloca em risco a saúde do consumidor. Por meio da IN 51 pretende-se extinguir o comércio informal do leite e gerar divisas para a exportação do leite com qualidade com a evolução da produção do leite formal, como pode ser observado na Tabela 2.

Tabela 2: Evolução da Produção Total e Formal do Leite no Brasil

Ano	Produção Total (milhões de litros)	Produção Formal (milhões de litros)	Produção Formal (%)
1998	18.694	10.995	59%
1999	19.070	11.139	58%
2000	19.767	12.108	61%
2001	20.510	13.213	64%
2002	21.643	13.221	61%
2003	22.595	13.804	61%

Fonte: Estatísticas - Leite Brasil, 2003.

A qualidade do leite é de suma importância porque, além de, conquistar mercado consumidor, agrega valor a todos os elos, a montante e a jusante, da cadeia. Ressalta-se ainda, que para o varejo (padarias, mercearias e supermercados) uma melhor qualidade do leite implica em produtos com maior vida útil nas prateleiras. Enquanto, para a indústria a melhor qualidade permite oferecer produtos a preços melhores, proporcionando um menor custo operacional, maior produtividade industrial, menores perdas, maior rendimento industrial, melhor imagem, conquista de novos mercados e novas oportunidades (exportação). Para o produtor essa adaptação aos métodos de produção e coleta do leite, é contemplada pela Instrução Normativa 51 que certamente, gerará a partir de sua efetiva implantação, maiores oportunidades de inserção em novos mercados.

Referências Bibliográficas

- BALDE BRANCO. Indicadores de Qualidade. Janeiro de 2005. Ano XL, número 483, A.
- BALDE BRANCO. Contagem Bacteriana: como controlar. Abril de 2005. Ano XL, número 486, B.
- ESTATÍSTICAS – LEITE BRASIL. Produção, Importação e Consumo de Leite no Brasil. Disponível em: <<http://www.cnpq/embrapa.br/producao/07consumo/tabela07.06.php>>. Acesso em: 26 junho de 2006.
- GONÇALVES, José Ernesto Lima. As Empresas são Grandes Coleções de Processos, 2000.
- LEITE BRASIL. IN 51: progressos, obstáculos e novos desafios. Disponível em: <<http://www.leitebrasil.org.br>>. Acesso em: 06 de agosto de 2006.
- MILK POINT. Qualidade do leite: quem ganha com a Instrução Normativa 51. Disponível em: <<http://www.milkpoint.com.br>>. Acesso em: 03 de março de 2006, A
- MILK POINT. Instrução Normativa 51: está chegando a hora. Disponível em: <<http://www.milkpoint.com.br>>. Acesso em: 03 de julho de 2006, B
- MINISTÉRIO DA AGRICULTURA. Instrução Normativa 51. Disponível em: <<http://extranet.agricultura.gov.br/sislegis-consulta/consultarLegislacao>>. Acesso em: 06 de agosto de 2006.
- PENSA (Programa de Estudos dos Negócios do Sistema Agroindustrial). Mapeamento do Sistema Agroindustrial do Leite. Disponível em: <http://www.pensa.org.br/workshop/leite/4_nas_fazendas.pdf>. Acesso em 20 de junho de 2006.
- SCALCO, Andréa Rossi. Proposição de um Modelo de Referência para Gestão da Qualidade na Cadeia de Produção de Leite e Derivados, 2004. Tese de Doutorado, Departamento de Engenharia de Produção, UFSCAR.
- SCALCO, Andréa Rossi. Gestão da Qualidade da Cadeia de Produção de Leite: Diagnóstico e Proposições de Melhoria. Artigo. São Paulo. Fundunesp. Relatório Final. Aprovado, 2005.

