



## Rastreabilidade pode ser a saída para o leite

Prática adotada pela indústria de carne acompanha todo o caminho do produto numa tentativa de garantir a segurança de origem para o consumidor

Os criadores de gado tiveram que sentir no bolso o descuido com a procedência do animal para tomar uma atitude contra o descaso com a qualidade do produto. Há uma década, com os problemas fitossanitários explodindo no mundo, os países importadores começaram a exigir garantias de procedência para comprar a carne de seus fornecedores. No Brasil, o animal era criado solto no pasto, sem nenhum auxílio da tecnologia, o que começou a refletir nas vendas no mercado internacional. Em 2006 esse cenário mudou com o Serviço de Rastreabilidade da Cadeia Produtiva de Bovinos e Bubalinos (Sisbov), um sistema eletrônico de rastreabilidade que acompanha todos os passos do boi, do nascimento ao abate; do processamento à mesa do consumidor. A transparência foi uma exigência para todos os envolvidos sobreviverem no negócio. Sem esse rigoroso padrão de qualidade, os países da Europa, da Ásia e os Estados Unidos não aceitam negociar a compra do produto - hoje as fazendas brasileiras produzem 9,4 milhões de toneladas e exportam 16,5% de carne bovina.

Com o recente escândalo da **adulteração do leite** no Rio Grande do Sul, os laticínios começam a pensar no desenvolvimento de um sistema parecido com a rastreabilidade bovina. Há quatro anos, a Aurora Alimentos criou o programa Produto Aurora Rastreado (PAR). Em parceria com a fabricante de embalagens Tetra Park, é possível consultar a origem das matérias-primas de todos os 750 produtos da empresa. No caso do leite, quando o consumidor desconfia de alguma contaminação ou adulteração, ele pode rever todo o trajeto da fazenda ao ponto de venda no PAR, o chamado “RG do leite”. Há detalhes sobre origem da matéria-prima, os leiteiros, detalhes da produção (hora e temperatura em que foi tirado da vaca e análises feitas preliminarmente), transporte, avaliações de qualidade feitas já no laticínio, unidade produtora, pasteurização, linha de envase, volume do leite produzido, armazenamento dentro do laticínio e trajeto até o varejista. “Nós reforçamos agora a divulgação do programa e tivemos picos de consulta no site”, diz Selvino Giesel, gerente de lácteos da Aurora.

Mas nem todas as empresas caminham para a rastreabilidade – pelo menos por enquanto. A Nestlé, gigante multinacional do setor de alimentos, escolheu trabalhar com um outro sistema. A empresa desenvolveu um programa para auxiliar os seus fornecedores de leite no Brasil, o Programa Boas Práticas na Fazenda, em parceria com a Embrapa. Ao entrar no programa, o produtor compromete-se a introduzir ou aperfeiçoar gradualmente um conjunto de procedimentos. Para garantir o cumprimento, há visitas periódicas de técnicos que orientam as atividades e fazem pré-auditorias preparatórias para a verificação final. O projeto é auditado por empresas terceirizadas, como a Qualit Consultants of New Zealand (Qconz) e a Genesis Inspect. A fazenda que cumpre as orientações recebe o selo de Boas Práticas.

**Obstáculos** – Ao contrário de grandes empresas como Aurora e Nestlé, os especialistas apontam dificuldades para introduzir a rastreabilidade em toda a cadeia do leite. Há dificuldades técnicas para se adotar no setor um esquema semelhante ao da carne, principalmente entre pequenos produtores. “O trabalho de rastreabilidade é importantíssimo, mas dependendo do tamanho da fabricante, esse detalhamento pode estar aquém de suas condições financeiras porque é caro”, explica Avany Bom, coordenadora do curso de nutrição Anhembi Morumbi.

Diferentemente dos bovinos, que podem ser seguidos individualmente com mecanismos eletrônicos como chips e coleiras, no leite a coleta é feita em cada propriedade rural em caminhões-tanque e, algumas vezes, leites de produtores diferentes podem acabar misturados no mesmo tanque. Para uma solução imediata, o rastreamento poderia ser feito nos caminhões que fazem a ligação entre produtor e empresa. “Um caminhão pode ser carregado por apenas um produtor, mas quando chega ao laticínio é depositado nos silos onde estão leites de outros produtores, ou seja, misturam tudo”, explica Ernani Porto, professor da Esalq-USP.

Todas as tentativas para tentar evitar novas fraudes são válidas. Mas cabe aos laticínios participarem mais do controle de qualidade com técnicos e laboratórios para identificar as irregularidades - antes que elas cheguem ao consumidor. “Não dá para confiar apenas no controle de qualidade que é o feito pelo laboratório do Ministério da Agricultura”, diz Porto.