

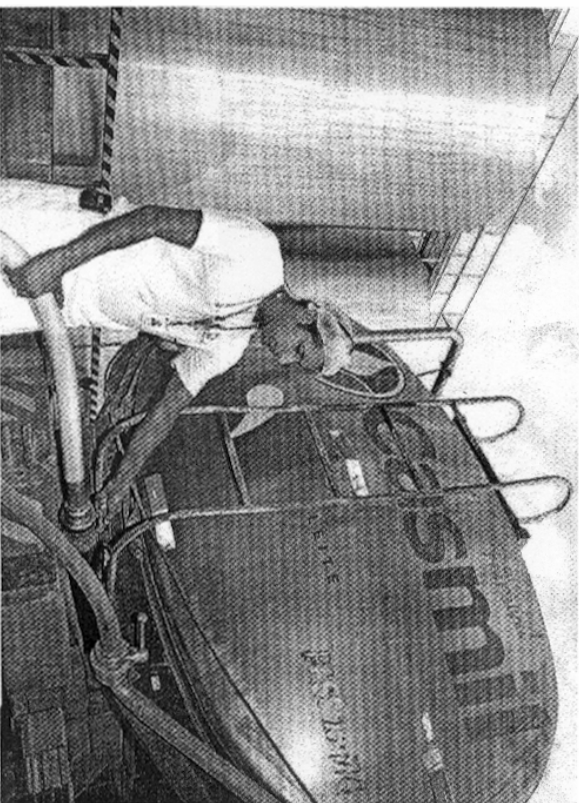
MPPF vai investigar fiscais do leite

Para procuradores, adulteração de longa-vida só foi possível graças a falhas do Sistema de Inspeção Federal

Eduardo Kattah
BELO HORIZONTE

O Ministério Público Federal (MPF) instaurou ontem inquérito civil público com o objetivo de apurar falhas no sistema de fiscalização e verificar a existência de fraudes de adulteração do leite praticadas em outros locais nas regiões de Uberaba e Passos, em Minas. Os procuradores Carlos Henrique Dumont e Bruno Nominato de Oliveira afirmam que fraudes como as detectadas nas cooperativas Agropecuária do Sudoeste Mineiro (Casmi) e dos Produtores de Leite do Vale do Rio Grande (Coopervale) – suspeitas de acrescentar substâncias químicas não permitidas ao leite longa-vida, como soda cáustica e água oxigenada – “só se tornaram possíveis em decorrências de falhas no funcionamento do Sistema de Inspeção Federal”.

“Isso necessita de correção sob pena de, após a passagem da comitiva social causada pela constatação das falhas, novas



CELIO MESSIAS/AE

CASMI - Empresa guarda parte do leite contaminado até que se defina o local seguro para descartá-lo

ESQUEMA

● **Na segunda-feira**, da semana passada, a Polícia Federal deflagrou a Operação Urno Branco, contra grupos que adulteravam leite longa-vida

● **Foram presas 27 pessoas**, ligadas a adulterações em cooperativas de leite nas cidades mineiras de Passos e Uberaba. São acusadas de acrescentar soda cáustica e água oxigenada para mascarar problemas de higiene no processo de industrialização do leite

● **Análises** mostraram problemas nas marcas Parmalat, Calu e Centenario, que compram de cooperativas. Lotes específicos foram interditados

● **Mais exames** estão sendo realizados em outras marcas, que poderão ser retiradas do mercado. Funcionários da área dizem que adulterações são comuns

Qualidade de laticínios brasileiros é baixa

Simone Iwasso

Praudas como as descobertas em Minas Gerais pela Polícia Federal acontecem há muito tempo, são comentadas na área e pouco foi feito até hoje para combater a prática, fazendo com que os laticínios brasileiros não sejam bons quando comparados com os produzidos em outros países. A afirmação é de especialistas que pesquisam o setor produtivo no País.

“Se não fraudar, não ganha dinheiro”, afirma Sebastião Cesar Cardoso Brandão, especialista em tecnologia de alimentos da Universidade Federal de Viçosa, com pós-doutorado pela Universidade de Wisconsin,

Empresas citadas por químico se dizem surpresas

fraudes voltarem a ocorrer". O MPF pretende ainda investigar outras amostras de leite foram examinadas pelas unidades do Laboratório Nacional Agropecuário (Lanagro) neste ano e quantas apresentaram adulteração.

Os procuradores já encaminharam ofício ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa), do Ministério da Agricultura, "para que informe quais providências

Promotores aguardam laudos da análise de amostras

são tomadas pelo órgão quando verifica que uma amostra de leite analisada está em desconformidade com a legislação em vigor", informou o MPF. Um outro ofício foi enviado à Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), requisitando informações sobre os lotes e quantidades de leite retirados do mercado em 2007, até o dia 19.

LATICÍNIOS

Ontem, o delegado da Polícia Federal, Ricardo Ruiz, confirmou que outros oito laticínios em Minas São Paulo—que con-

*** Representantes de cooperativas que contratarem a assessoria do engenheiro químico Pedro Renato Borges, de 50 anos, preso durante a Operação Ouro Branco, mostraram-se surpresos ontem com a associação de seus nomes à fraude do leite. Borges é acusado de ser o responsável pela fórmula com soda cáustica para adulterar o leite, que permitia um ganho econômico de até 10%, ao aumentar o volume e a durabilidade do produto.

Em depoimento à Polícia Federal em Uberaba, Borges citou o nome de nove empresas para as quais trabalhou como consultor.

A direção da Doceria Primavera, de Cravinhos (SP), na região de Ribeirão Preto, ouvida pela reportagem, ficou "surpresa e abismada" por ter sido mencionada.

"Ele só atuou na parte construtiva, fazendo plantas e cuidando de documentações, nada de área química", disse uma diretora. "O último trabalho dele aqui, de renovação de licença da Cetesh, foi em outubro de 2006." A Primavera é uma fábrica de doces de derivados de leite.

Outra empresa citada por Borges no depoimento foi a Biolac, de Monte Carmelo (MG), que res-fria leite e faz iogurte, leite pas-

trataram o serviço do químico Pedro Renato Borges, suspeito de ser o responsável pela fórmula com soda cáustica supostamente adicionada ao leite cru da Coopervale—podendo ser investigados (*veja acima*). "Estamos analisando. Tudo ainda está sendo objeto de análise."

Ele disse que a ampliação das investigações para outros Estados depende do resultado de análises laboratoriais das amostras de leite longa-vida. "Nós coletamos amostras de marcas de leite em todas as circunstâncias, no Brasil inteiro. Vamos

teurizado, bebidas lácteas, mussarela e requeijão cremoso. O sócio Wladimir Mandim ficou surpreso com a prisão do químico, que, segundo ele, prestou consultoria apenas na área administrativa, da "papelada" do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Isso ocorreu uma vez ou duas por mês, ao custo de R\$ 700 a R\$ 1.400 por visita.

Borges prestava consultoria ainda à Cooperativa Regional de Produtores de Leite do Rio Grande Lida. (Coopervale), de Uberaba, onde foi surpreendido no dia 22 durante uma pericia. ● **BRÁS HENRIQUE**

mandar isso para análise e, se constatar alguma irregularidade, a delegacia vai instaurar inquérito para apurar isso individualmente", afirmou. Segundo o delegado, os depoimentos colhidos até o momento comprovam as suspeitas levantadas pela PF. "Todas as pessoas ouvidas já foram indiciadas."

PRODUTORES

Ontem, em São Paulo, produtores de leite reunidos em uma feira do setor eram unânimes em alertar que os casos de adulteração devem ser encarados como

"pontuais". Porém, admitem que os casos de adulteração podem prejudicar o setor, que enfrenta o melhor momento de sua história. O País é hoje o sexto maior produtor do mundo.

Para Jorge Rubez, presidente da Associação Nacional dos Produtores de Leite, as mudanças na fiscalização podem ser benéficas para os produtores. "Se tudo o que estamos sofrendo e a cadeia produtora está pagando foi para dar uma chacoalhada na inspeção, terá sido benéfico", disse. Rubez defendeu, no entanto, mudanças na forma de fiscaliza-

ção. "É preciso fazer a fiscalização itinerante e do produto acabado também", disse. A proposta foi apresentada anteriormente pelo Ministério da Agricultura, que propõe auditorias surpresa em empresas de quatro Estados. Atualmente, os fiscais são fixos nas cooperativas. "Não vejo com bons olhos os fatos de existirem fiscais fixos, pois cria um vínculo que pode levar à corrupção."

Para Francisco Sérgio Ferreira Jardim, superintendente do Ministério da Agricultura em São Paulo, a fiscalização não depende de um maior número de fiscais, mas da reestruturação do sistema e da cooperação técnica de entidades como as universidades. "Temos que acompanhar o que as empresas estão fazendo e analisar os pontos críticos", disse.

De acordo com o secretário estadual da Agricultura, João Sampaio, a fiscalização em São Paulo está sendo intensificada. "Quem faz a fiscalização do leite que vem de outros Estados é o Ministério da Agricultura, ainda assim a secretaria está auxiliando para garantir a qualidade do leite." ● **LABOROU EMILIO SANT'ANNA**



estadao.com.br
Entenda a fraude do leite
www.estadao.com.br/019

nos Estados Unidos. "Não quer dizer que todos os produtores façam isso. Pelo contrário, é uma minoria. Mas é uma minoria que domina o mercado e inibe os produtores que são honestos", complementa.

Segundo ele, a prática não é nova. "Há 18 anos nós denunciamos a mistura de soro e outras substâncias ao leite. Isso é uma coisa antiga. Sempre que denunciamos, há uma melhora por uns meses, mas depois volta a fraude", complementa.

"Quem trabalha no setor sabe disso, mas até então não havia provas, comprovações como as que vieram à tona agora", diz Ademar de Lucas, especialista em economia da agricultura da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), da Universidade de São Paulo (USP). "Uma coisa que tem levado a suspeitas no mercado nos últimos dois anos é o fato de, na entressafra, quando há menos leite sendo produzido, termos tido muito mais leite de repente, com queda nos preços", afirma.

Neste ano, a explicação do setor para a queda dos preços foi um maior investimento na alimentação das vacas, que passaram a produzir mais. ●