

INFORMATIVO DIÁRIO
DERAL
Departamento de Economia Rural

Data : 13/11/2000 Hora :

Título: Leite Fonte:

Autor: João Carlos Koehler

Matéria:

Entre cinco a oito de novembro, o Paraná foi sede do *II SIMPÓSIO INTERNACIONAL SOBRE QUALIDADE DO LEITE E DO I ENCONTRO DO CONSELHO BRASILEIRO DE QUALIDADE DO LEITE*. Estes eventos passam a fazer parte permanente do calendário anual das programações referentes a este tema.

O Simpósio contou com a presença de aproximadamente 450 participantes, entre produtores, técnicos, estudantes, representantes de indústrias de insumos, máquinas, equipamentos e empresários das indústrias de laticínios, além de renomados conferencistas nacionais e internacionais.

Durante o simpósio foi colocada em debate a nova legislação referente a implantação do Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite, que foi elaborada por representantes da cadeia produtiva do leite e técnicos do Ministério da Agricultura. Esta legislação foi publicada em dezembro de 1999; já passou por consulta pública, para inclusão de sugestões e propostas e deverá ser sancionada pelo presidente da república, até o final do ano. A legislação visa normatizar as regras de produção, armazenagem e o transporte resfriado do leite.

As novas normas estabelecidas passam a ser exigidas nas regiões: Sul, Sudeste e Centro Oeste, a partir de julho de 2002, e nas regiões: Norte e Nordeste, em 2004.

As principais mudanças são referentes a: exigência de tanques para resfriamento do leite e ordenhadeiras mecânicas nas propriedades; transporte granelizado e resfriado do leite; eliminação do uso dos latões de chumbo a partir de setembro de 2001; realização de análises laboratoriais das amostras do leite e parâmetros máximos de contagem de células somáticas e de temperatura de armazenagem e transporte do leite; alteração na classificação do leite tipo A, B e C, que será substituído por leite cru resfriado; O consumidor terá à disposição dois tipos de leite: o pasteurizado resfriado e o longa vida.

Durante a realização do evento destacou-se a necessidade de desenvolver programas de Marketing para melhorar a imagem do leite, oferecendo aos consumidores maior segurança e adequando os produtos aos padrões de qualidade mundial. Em relação às propriedades nutracêuticas, o leite apresenta na sua composição o Ácido Linolêico, considerado, cientificamente, um ácido graxo anticarcinogênico. Também foi discutido a presença de resíduos de antibióticos no leite e seus efeitos para o consumidor, bem como, os prejuízos econômicos, pela perda da qualidade dos produtos, na elaboração dos derivados lácteos.

No Paraná, a disponibilidade de leite por habitante situa-se em 206 litros por habitante ao ano. Campanhas como as desenvolvidas pela *OCEPAR*, com o objetivo de aumentar o consumo e melhorar a qualidade do leite devem continuar a ser realizadas.

