

Adulteração do leite mostra que é hora de investir no Sistema de Inspeção Sanitária Federal¹

Pedro Eduardo de Felício²

Quinze milhões de vacas produzindo 25 milhões de toneladas de leite ao ano. É a 5ª maior produção do mundo por país, mas as estatísticas revelam que, no Brasil, um de cada três litros de leite não segue para o mercado formal, não é inspecionado, e não é tributado. Indicativa do nível de desenvolvimento sócio-econômico, essa estatística preocupa menos do que as adulterações ora constatadas de maneira nada discreta no estado de Minas Gerais.

A população está frustrada, e não é para menos. As mães sempre acreditaram no leite como alimento seguro para seus filhos. Historicamente, aqueciam o leite até a fervura e o deixavam esfriar para separar a gordura com a qual preparavam a manteiga, como muitas ainda fazem até hoje. Com o passar do tempo lhes ensinaram que o leite “de saquinho” vinha pasteurizado, homogeneizado e padronizado quanto à gordura, não sendo necessário ferver nem desnatar e, assim, os tipos B e C conquistaram a sua preferência. Nos últimos 15 anos, de modo inusitado no mundo, quase todos os brasileiros renderam-se às vantagens do leite ultrapasteurizado por UHT (ultra-alta temperatura), que pode ser adquirido para uma ou mais semanas, conhecido como “longa vida” ou “da caixinha”.

Ninguém parecia se preocupar com o que estaria ocorrendo entre a ordenha e a distribuição no varejo, enquanto o leite longa vida ultrapassava os 70% de participação no mercado. As pessoas continuavam contando histórias de adição de água, com ou sem peixinhos, mas tubarões fraudando o leite sob o olhar complacente de fiscais agropecuários, isso não. Houve, sim, duas ou três CPIs do leite em assembleias legislativas, mas em geral eram motivadas pelos preços aviltados pagos ao produtor pelos laticínios.

Entretanto, de tempos em tempos aflorava a fraude econômica de adição de soro ao leite normal, difícil de ser detectada e combatida. Como escreveu o professor Luiz F. Prata, na UNESP, em 2002, “uma das fraudes que mais preocupam na atualidade é a substituição de parte do leite por soro de queijos; (...) ao utilizar um derivado do próprio leite, impõe dificuldades à sua detecção e coibição”. A cada 10% de soro adicionado se dá uma redução de 8% no teor de proteínas e, conseqüentemente, prejuízos econômico e nutricional ao consumidor.

¹ Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, n.41, nov./dez., 2007, p.77.

² Médico-veterinário, professor titular da Faculdade de Engenharia de Alimentos, da Unicamp.

No dia 22/10, quando a Polícia Federal (PF) efetuou prisões e interditou a produção em Passos e Uberaba, MG, viu-se logo que os fraudadores tinham ido longe demais. Eles vinham, há mais de ano, corrigindo acidez com hidróxido de sódio (soda cáustica), inibindo o crescimento microbiano com peróxido de hidrogênio (água oxigenada), e aumentando o volume com água e, provavelmente, soro de queijo. Fraude quase perfeita, porque é difícil de ser detectada e ninguém adoecce por conta disso, porém completamente ilegal.

Certamente, o fato que tanto repercutiu na imprensa, não deve ter passado despercebido às mais altas autoridades do governo. Supõe-se, então, que tenham concluído que o Serviço de Inspeção Federal (SIF) perdeu quase toda a força moral e coerciva que acumulara desde sua criação em 1915. No presente episódio, por exemplo, o SIF deixou de solicitar respaldo da PF em suas ações, como fazia no passado, para tornar-se caudatário dela. As autoridades precisam, então, entender que é chegada a hora de recriar o SIF com poder de polícia sanitária; que tarife seus serviços para não ser dependente de migalhas do orçamento; que dê esclarecimentos públicos verdadeiros sobre a qualidade dos alimentos, sem ministros dando declarações evasivas.

Quem pensa na segurança dos alimentos de origem animal deve saber que fora da inspeção sistemática e permanente, com número suficiente de fiscais federais, sob supervisão de funcionários de carreira, não há solução possível. Deve saber, também, que é preciso desligar completamente o SIF de interesses políticos nos estados. Isto tem que ser feito porque o problema hoje é o leite adulterado, amanhã será o frango e os embutidos com altos percentuais de água adicionada, e o que mais surgir das mentes criativas que andam soltas por aí.