

UNIVERSIDADE PARA O DESENVOLVIMENTO DO ESTADO E DA REGIÃO DO
PANTANAL – UNIDERP

MARCELLI ALVES DA SILVA

**UMA ANÁLISE CRÍTICA DA CPI DO LEITE EM MATO GROSSO
DO SUL**

CAMPO GRANDE – MS

2005

MARCELLI ALVES DA SILVA

**UMA ANÁLISE CRÍTICA DA CPI DO LEITE EM MATO GROSSO DO
SUL**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em nível de Mestrado Profissionalizante em Produção e Gestão Agroindustrial da Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Produção e Gestão Agroindustrial.

Comitê de Orientação:

Prof. Dr. Olímpio Crisóstomo Ribeiro

Prof. Dr. Luiz Eustáquio Lopes Pinheiro

Prof. Dr. Andrea Ferraz Fernandez

CAMPO GRANDE – MS

2005

FOLHA DE APROVAÇÃO

Candidato: **Moisés Centenaro**

Dissertação defendida e aprovada em 19 de outubro de 2005 pela Banca Examinadora:

Prof. Doutor **Celso Correia de Souza (Orientador)**

Prof. Doutor **Valter Joost van Onselen (UFMS)**

Prof. Doutor **Luiz Eustáquio Lopes Pinheiro (UNIDERP)**

Prof. Doutor **Francisco de Assis Rolim Pereira**
Coordenador do Programa de Pós-Graduação
em Produção e Gestão Agroindustrial

Profa. Doutora **Lúcia Salsa Corrêa**
Pró-Reitora de Pesquisa e Pós-Graduação da UNIDERP

DEDICATÓRIA

minha querida mãe, Suzana, exemplo de bondade, carinho, humildade e dedicação aos filhos que mesmo querendo para mim a odontologia nunca mediu esforços para me incentivar no caminho que escolhi. Ao meu amado pai, Helio, exemplo de amor e doação aos filhos que também sempre me incentivou e me entendeu. Aos meus filhos que deram outro sentido à minha vida: Iago Victor, que sempre compreendeu as horas de ausência da mãe e a minha pequena Maria Victória, que me acompanhou em gestação durante todo o Mestrado. Em especial ao meu hoje marido Jorge Salvaterra que sempre tão amigo, prestativo desde a Faculdade, me incentivou, me ajudou e hoje é o meu companheiro de todas as horas..... e a Deus pela benção de ter me dado a oportunidade de tê-los comigo.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus pelo apoio e força que sempre me deu em todas as horas da minha vida.

Ao meu orientador Olímpio Crisóstemo que mesmo sendo alheio área de Comunicação não mediu esforços e paciência para me ajudar.

Aos meus colegas e amigos que durante todo o período foram compreensivos e me ajudaram.

À Comissão de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Agrário, na pessoa do deputado Paulo Corrêa, que me proporcionou a oportunidade de adquirir conhecimentos na área agro-industrial.

E mais uma vez agradeço aos meus pais, que sempre foram exemplos para mim, e a minha família abençoada por Deus.

SUMÁRIO

LISTA DE QUADROS.....	iv
RESUMO.....	5
ABSTRACT.....	6
1. INTRODUÇÃO.....	7
2. REVISÃO DE LITERATURA	13
3. MATERIAL E MÉTODOS	24
4. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	28
4.1 ENQUETE.....	33
5. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÃO.....	41
6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	43
ANEXOS.....	46

LISTA DE QUADROS

Quadro 1.....	34 e 35
---------------	---------

RESUMO

O presente trabalho é uma análise crítica das atividades da Comissão Parlamentar de Inquérito do Leite (CPI do Leite), instituída pela Assembléia Legislativa de Mato Grosso do Sul, que investigou a situação do setor leiteiro no Estado, em 2001. Constatou-se que o trabalho da CPI foi esclarecedor da situação pela qual passava os produtores das bacias leiteiras do Estado. A proposição da inclusão do leite tipo C, de saquinho, também conhecido como barriga mole, no Programa de Segurança Alimentar do governo, embora tenha sido festejada pela classe produtora, ficou restrito às cidades de Campo Grande e Dourados, não alcançando a meta estipulada de 1.000.000 litros de leite por mês, chegando apenas a 225.000. As demais proposições da CPI tiveram duração efêmera. Enquete realizada junto a produtores rurais das bacias de Campo Grande e Aquidauana, nos anos de 2004 e 2005, possibilitou uma melhor compreensão da situação atual, das conseqüências das medidas adotadas pela CPI e do eventual esforço para o enquadramento da produção leiteira, em Mato Grosso do Sul, aos ditames da Instrução Normativa 51, do Ministério da Agricultura. As informações obtidas permitiram, ainda, a conclusão de que os produtores rurais continuam enfrentando dificuldades para se manter no mercado. A falência dos produtores de leite, por exemplo, foi apontada por expressivo número de entrevistados das duas bacias leiteiras analisadas. De fato, a inviabilidade do seu enquadramento aos ditames da IN 51 foi a mais enfática manifestação dos produtores. A postergação de sua vigência, até que se conheça melhor as reais condições financeiras dos produtores rurais do Estado, foi sugerida, já que não se pode, em nome de exageradas exigências de qualidade, interromper uma atividade de subsistência. Uma outra sugestão foi que a Comissão de Agricultura da AL/MS adote medidas de comunicação conjunta e ampla, direcionada por bacias leiteiras, como estratégia de auxílio em favor do produtor de leite do Estado.

Palavras-chave: Cadeia produtiva do leite, CPI do leite, Instrução Normativa 1/MAPA.

ABSTRACT

The present work is a critical analysis over the Inquiry Parliamentary Committee, the Milk IPC, that has been nominated by the Mato Grosso do Sul State Legislative House, which inquired into the situation on the state milky sector, in 2001. It has been found that the IPC cleared up the remnant situation among farmers throughout the state milky basins. The proposed inclusion of type C milk, the so called flaccid belly milk, in the Governmental Food Security Program, in spite of being celebrated by farmers, became restricted to Campo Grande and Dourados cities, with 225,000 liters of milk per month, far from the fixed goal of a million liters. Additional IPC proposals were of ephemeral duration. A survey involving farmers, in 2004 and 2005, in Campo Grande and Aquidauana milky basins, allowed a better level of comprehension of the present situation, the consequences of the IPC adopted measures and the eventual enforcement of the State Department of Agriculture Normative Instruction number 51. Derived survey information still allowed a conclusion that farmers continue facing difficulties on maintaining themselves in the market. Milk farmers bankruptcy, for example, was appointed by an expressive number of those interviewed in both Campo Grande and Aquidauana basins. In fact, a non-viability of the Normative Instruction number 51 enforcement was the most emphatic farmers manifestation in that survey. Postponing its validity up to a better understanding of the state farmers real finance conditions was suggested, since it is unfair, upon exaggerated quality requirements, to stop a subsistence activity. An additional suggestion was that the Legislative House Agricultural Committee adopts jointing broad communication measures directed toward milky basins, as a support strategy in favor of the State milk producers.

Key-words: Milk productive chain, Milk Inquiry Committee, Normative Instruction 51/MAPA.

1. INTRODUÇÃO

O homem é um mamífero que, logo ao nascer, apresenta como um dos primeiros reflexos a sucção, comumente saciada na mama da mãe. Segundo a Organização Mundial da Saúde, é no leite materno que o ser humano encontra, de forma concentrada, todos os nutrientes e anticorpos indispensáveis ao crescimento saudável e defesa do organismo. No entanto, a introdução do leite animal também é importante para o desenvolvimento humano, principalmente para crianças e gestantes, em função de que as proteínas, vitaminas, sais minerais, como o cálcio, são as bases para o corpo que está em formação.

O complexo agro-industrial do leite é responsável pela geração de emprego e renda nas regiões em que se desenvolve. No entanto, segundo informações disponibilizadas pela Comissão de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Agrário da AL/MS (Comissão de Agricultura AL/MS), mais de 61.000 produtores de leite abandonaram a atividade no período de 1997 a 2000, no Brasil. Em termos percentuais, isso representa 34% dos produtores que entregavam leite inspecionado para as grandes indústrias do país, responsáveis pelo recebimento de 48% desse produto. Agravante é o fato de que nos três anos citados ocorrera significativa queda do preço pago ao produtor.

Os dados de domínio da Comissão de Agricultura da AL/MS confirmam, também, que até o ano 2000 existiam, aproximadamente, trinta mil produtores de leite em Mato Grosso do Sul, 55.797 propriedades rurais que desenvolviam a atividade e, em 2001, o setor leiteiro cresceu 5%, no Estado, em relação a

2002. A Comissão atribui esse acréscimo a incentivo governamental, com a obtenção de três mil matrizes distribuídas nos assentamentos.

Por diversas vezes, em 2001, a presidência dessa Comissão foi procurada por produtores de leite que se queixavam do descaso dos laticínios para com a classe produtora. Eles alegavam que a exigência das indústrias pela qualidade e quantidade, além da queda dos preços, eram as variáveis responsáveis pela falência de grande número de pequenos produtores e, conseqüentemente, por problemas sociais.

Vários produtores denunciaram práticas de *dumping*¹ além de alegarem que ao entregar sua produção, recebiam um boleto de controle de quantidade, mas que os créditos eram omitidos e somente resgatados após 30 a 45 dias. Era nesse período que a indústria fechava seu faturamento mensal e se decidia pelo valor que poderia pagar, sem prejuízos dos seus custos ou da rentabilidade.

Tão complexos são os aspectos ligados à cadeia produtiva do leite no Estado que a mesma foi objeto de uma Comissão Parlamentar de Inquérito do Leite (CPI do Leite), instituída pela Assembléia Legislativa de Mato Grosso do Sul, em 2001. Era objetivo dessa CPI investigar a situação da produção e da comercialização do leite no Estado, bem como os indícios de cartelização do setor e os mecanismos de formação do preço do leite no comércio e na indústria. Todo o processo foi acompanhado pela Assessoria de Imprensa da Comissão de Agricultura da AL/MS.

Por ser perecível, o leite é um produto que requer cuidados para sua exposição e conservação, o que onera ainda mais os investimentos para produção. Assim, a margem de lucro para o produtor de leite, por vezes, torna-se negativa. Através dos depoimentos dos produtores rurais, a CPI constatou que era, em média, de R\$ 0,13 (treze centavos) por litro, o valor por eles recebido, em contraste com os R\$ 0,45 (quarenta e cinco centavos) a R\$ 0,55 (cinquenta e cinco centavos) pelos quais o leite pasteurizado era repassado ao distribuidor (valores relativos ao ano de 2001). De fato, representantes dos

¹ *Dumping*: prática comercial que consiste em vender produtos a preços inferiores aos custos com a finalidade de eliminar concorrentes e/ou garantir maiores fatias de mercado (SANDRONI, 1999).

laticínios alegaram que vendiam o leite a R\$ 0,55 (cinquenta e cinco centavos) o litro para os supermercados, enquanto esses afirmavam comprá-lo a R\$ 0,65 (sessenta e cinco centavos), gerando dúvidas em relação ao fato.

Ao tempo em que as investigações se desenrolavam, um convênio multi-institucional foi firmado criando o então chamado Centro Tecnológico do Leite (CTL) para a realização de análises físico-químicas e microbiológicas do leite comercializado em Campo Grande. Foram parceiros do convênio as seguintes instituições: Universidade para o Desenvolvimento do Estado e da Região do Pantanal (Uniderp), Procuradoria de Defesa do Consumidor (Procon), Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Inmetro), Universidade Federal de Mato Grosso do Sul (UFMS), Agência Estadual de Defesa Sanitária e Animal (Iagro/ADV), Sindicato Rural de Campo Grande, Secretaria de Estado de Saúde, Associação de Supermercados de Mato Grosso do Sul, Sindicato dos Proprietários de Laticínio de Mato Grosso do Sul e Delegacia Federal de Agricultura e Abastecimento. O convênio, daí resultante, possibilitou a avaliação da qualidade do leite consumido pela população. Numa segunda etapa, o Inmetro fez uma avaliação quantitativa de leite, aferindo as informações contidas nas embalagens. A prática foi descontinuada porque não ficou estabelecido qual seria o órgão gestor e o mantenedor do convênio. A CPI, que também foi propositiva, sugeriu a celebração de contrato formal entre laticínios e produtores, com a garantia de preço mínimo pago ao produtor, de continuidade de fornecimento do produto e fidelidade dos laticínios, com a necessidade de aviso prévio de 30 dias para rescisão.

A CPI também formou um grupo de trabalho que visitou o Rio Grande do Norte para conhecer o Programa do Leite implantado naquele Estado. A Assessoria de Imprensa da Comissão de Agricultura da AL/MS acompanhou o grupo que conheceu todas as fases do Programa (produção, industrialização e distribuição do produto nas cidades abrangidas pelo mesmo).

A experiência da viagem ao Rio Grande do Norte serviu de base para a implantação de programa semelhante em Mato Grosso do Sul. A Secretaria de Estado de Produção e Desenvolvimento Sustentável encarregou-se do Programa de Compras Governamentais do Leite e de sua distribuição às famílias carentes

do Estado. A opção foi pelo leite conhecido popularmente como leite barriga mole ou de saquinho, tipo C, proveniente de produtores rurais de Mato Grosso do Sul, que passou a substituir o leite em pó nas cestas do programa do governo. A decisão complementava ações já implantadas, com a denominação de Programa de Segurança Alimentar. A proposta tinha a intenção de implantar um novo mercado comprador de leite dos produtores do Estado, com a garantia estipulada do preço mínimo de R\$ 0,45 (quarenta e cinco centavos) valor praticado em 2001.

Embora a CPI do leite tenha finalizado o seu trabalho, a Comissão de Agricultura da AL/MS continua atuando no setor com ações voltadas para os produtores de leite. Na polêmica questão da comercialização do leite cru, conhecido como leite *in natura*, auxílio tem sido prestado aos produtores com vistas ao seu enquadramento na Lei de Produtos Lácteos e na Instrução Normativa 51/MAPA (IN 51) (BRASIL, 2002). Segundo a Organização Mundial de Saúde esse tipo de leite não deve ser consumido, sendo necessária sua pasteurização ou, no mínimo, fervura doméstica. Importante, também, é que o leite seja inspecionado, e que a embalagem do produto traga o carimbo do Serviço de Inspeção Estadual, Federal ou Municipal.

Apesar da proibição legal imposta à comercialização do leite cru no Brasil e a comercialização de leite e derivados não pasteurizado ser considerada clandestina, esse tipo de comércio ainda é praticado em grande escala. Assim, a população do Estado de Mato Grosso do Sul ainda convive com o consumo e comércio de leite *in natura*, sem inspeção, comumente vendido de casa em casa. A partir de 2004, a comercialização desse tipo de produto passou a ter uma fiscalização mais rígida com a regulamentação da lei para comércio de leite e derivado .

A partir dos trabalhos desenvolvidos pela Comissão de Agricultura da AL/MS, voltados para a cadeia produtiva do leite no Estado, vendedores de leite sem inspeção se uniram e com o apoio do Sindicato Rural passaram a trabalhar em cooperativa, utilizando os serviços de pasteurização com o laticínio de Campo Grande ComLeite a um custo de R\$0,20 por litro de leite ensacado e pasteurizado. No entanto, poucos foram os produtores beneficiados por essa iniciativa. Segundo informações apresentadas pela Comissão de Agricultura da

AL/MS, estima-se que cerca 400 produtores rurais foram excluídos do processo, somente na região circunvizinha à capital.

O objetivo do presente estudo foi discutir a crise por que passa a cadeia produtiva do leite no Estado, com base nos resultados a que chegou a CPI do Leite de Mato Grosso do Sul e em enquete empreendida junto a produtores nas bacias leiteiras de Campo Grande e parte da bacia de Aquidauana, três anos depois de extinta a CPI.

2- REVISÃO DE LITERATURA

Segundo o Regulamento Técnico de Produção do leite tipo A, B e C (BRASIL, 2002), o leite apresenta variação no teor de água e gordura que pode ser atribuída à diversidade da espécie, fisiologia, idade, alimentação, estação do ano, doenças, período de lactação, ordenhas, fraudes e adulteração. O mesmo define: “Entende-se por leite, sem outras especificações, o produto oriundo da ordenha completa e ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas. O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie que proceda”

Em relação às características para o consumo é de Behmer (1987) o conceito de que:

“O leite para consumo deve ser natural, normal e integral, obtido por meio de ordenha higiênico, produzido por animal são, submetidos a regime higiênico apropriado. A questão de sua qualidade está diretamente subordinada ao tempo decorrido da ordenha e à temperatura mantida. O melhor leite é o obtido por vacas sãs, que estão livres de impurezas, que não contenha germes nocivos à saúde, que seja resfriado imediatamente após a ordenha e entregue ao consumo ou à industrialização o mais rápido possível”.

Sobre o sabor e o odor do leite, Silva (1997) assim se expressa:

“O leite fresco, produzido sob condições ideais, apresenta sabor pouco pronunciado, primariamente devido à relação entre lactose e cloretos, apresentando como doce e salgado, não ácido e não amargo, podendo ser afetado em condições como a ocorrência de mastite. Sabores e odores pronunciados em leite fresco são usualmente devidos

à alimentação (ração/ silagem) e ao ambiente de ordenha.”

Outros aspectos são acrescentados por Behmer (1987):

“O leite é um dos alimentos mais completos, figura entre os de mais fácil digestão. Considerando seu valor nutritivo e o seu valor de compra, é ele um dos alimentos mais acessíveis à economia. É à base da alimentação do povo e, na Inglaterra, é chamado alimento nacional número um. Neste país 60% dos fazendeiros, ao lado de outras produções, também exploram o leite”.

No que se refere às proteínas do leite, Amiot (1991) afirma que ele supre mais de 22% das substâncias protéicas recomendadas, sendo excelente fonte de aminoácidos essenciais. O autor lembra que as proteínas constituem aproximadamente 16% da composição total do corpo humano, sendo sua função a de equilibrar o organismo, através dos processos de digestão e absorção.

Ainda, segundo o autor, a contribuição nutritiva mais importante do leite e dos produtos lácteos se deve ao seu elevado conteúdo de elementos minerais, principalmente o cálcio, o fósforo e o magnésio. O cálcio, além de seu papel essencial na integridade da estrutura óssea, participa do controle da excitabilidade nervosa e da concentração muscular, na coagulação do sangue e na regulação de sistemas enzimáticos. O fósforo, além de seu papel de suporte, intervém em distintas reações metabólicas, principalmente como acumulador de energia (ATP) ou como ativador (co-enzimas) enzimático (NADP). O leite assegura 37% das necessidades diárias de fósforo.

É da mesma fonte a informação de que o Magnésio, depois do fósforo, é o cátion mais importante nas células do organismo. Ele desempenha um significativo papel na transmissão elétrica, nas células nervosas e nas membranas musculares. O magnésio, também, atua como ativador enzimático, principalmente nas reações que implicam a transferência de fosfatos energéticos. O leite e os produtos lácteos cobrem aproximadamente 22% das necessidades de magnésio.

A quantidade de microorganismos presente no leite serve como base para a sua classificação. A análise da flora microbiana do produto é indicador confiável das condições de higiene em que foi produzido.

Em relação à cor do leite, Silva (1997) explica que essa exerce importante papel na indústria leiteira, já que o grau de brancura varia com o número e tamanho das partículas em suspensão e que a redução do tamanho das micelas se dá por diminuição do conteúdo de cálcio ou por ação do frio, modificando o grau de brancura. Ao tratar do pH do leite, o autor acrescenta que a acidez indica o seu estado de conservação, lembrando que o produto é impróprio para consumo quando sua acidez está elevada.

Ao atribuir relevância à densidade do leite, Volpi (1993) afirma que ela fornece informações sobre o seu teor de gordura, podendo ainda estar relacionada com o teor de água. Normalmente, a densidade varia de 1,023 a 1,040 g/ml a 15° C, sendo valor médio de 1,032 g/ml. Em casos de fraude por adição de água, espessantes são usados para corrigir a densidade do leite.

Um pequeno histórico da comercialização do leite no Brasil é feito pelos autores Michels *et. al.* (2003):

“Por um período de 40 anos, o preço do leite ao produtor, ao consumidor e as margens de rentabilidade em cada elo da cadeia produtiva foram fixados pelo governo. No Brasil, o agronegócio do leite passou por três importantes acontecimentos recentes: a **desregularização** dos preços na década de 90, a abertura da economia no processo global e a estabilização dessa a partir do Plano Real. A cadeia produtiva do leite é uma das mais importantes cadeias de produção, tanto em relação à visão econômica quanto a social. A produção de leite se encontra presente em todos os Estados da Federação e é ela quem gera emprego, produção para comercialização e garante renda para uma grande parte da população brasileira. Em se tratando do ramo, em nível nacional, pode-se dizer que existe uma grande diversificação, a produção de leite está presente nos pequenos laticínios – em sua maioria provenientes do associativismo – em pequenas fábricas chegando até as multinacionais. É a cadeia produtiva do leite a responsável, também, no auxílio e no andamento de parte da produção de grãos e outros insumos necessários para o sucesso da produção leiteira”.

De acordo com os autores, Mato Grosso do Sul tem o maior rebanho de bovino de corte do país e ocupa o nono lugar na produção de leite. No plano regional, ocupa o segundo lugar na região Centro-Oeste. Durante oito anos da década de 90 os principais produtores mundiais não apresentaram uma evolução constante na produção do leite. É dessa fonte a informação de que no Brasil, mais precisamente em Mato Grosso do Sul, o número de assentamentos cresce produtivamente e a produção do leite pode servir como incentivo à economia dessas pequenas propriedades.

O Brasil passa por um momento de reforma nas normas de produção de leite. As regras são as estabelecidas na IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) com vistas a melhorar a qualidade e modernizar a produção de leite no país. Nela estão os regulamentos técnicos para a produção, armazenamento e transporte do leite cru refrigerado a granel (BRASIL, 2002). Nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, os critérios para o leite cru refrigerado entraram em vigor em 1º de julho de 2005. A IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) exige a aplicação de medidas que resultem na redução de problemas relacionados à sanidade e à qualidade do produto. A Instrução teve sua vigência adiada por várias vezes, sob o argumento de que os produtores não estavam devidamente preparados para as mudanças. Outro fator importante, da nova Instrução, é que ela forçará o fim da produção informal de leite, que nem sempre tem a qualidade desejada.

A IN 51/ MAPA (BRASIL, 2002) classifica como leite tipo A aquele que apresenta como característica a ordenha mecânica e a pasteurização na própria granja leiteira. O tipo B é caracterizado por ser refrigerado em propriedade rural produtora de leite e nela mantido pelo período máximo de 48h, em temperatura igual ou inferior a 4°C, que deve ser atingida no máximo 3h após o término da ordenha, transportado para estabelecimento industrial, para ser processado, onde deve apresentar, no momento do seu recebimento, temperatura igual ou inferior a 7°C. Já o leite tipo C, é aquele não submetido a qualquer tipo de tratamento térmico na fazenda leiteira onde foi produzido, transportado em vasilhame adequado e individual de capacidade até 50 litros e entregue em estabelecimento

industrial adequado até as 10:00 h do dia de sua obtenção. E o longa vida (o esterilizado pelo processo UHT - ultra high temperature - por meio do qual o leite é aquecido a uma alta temperatura, 140° C, durante 4 a 6 segundos).

Outra forma utilizada para a classificação dos tipos de leite é em relação ao limite bacteriano de coliformes totais e coliformes fecais ou a presença de fungos e leveduras, *Salmonella sp* e *Staphylococcus aureus*.

Os estabelecimentos industriais são classificados em três tipos, segundo os autores Michels *et al.* (2003):

- Usina de beneficiamento – o estabelecimento tem a finalidade de receber, filtrar, beneficiar e acondicionar higienicamente o leite destinado diretamente ao consumo.
- Fábrica de laticínio – consiste em local para recebimento de leite e creme para o preparo de quaisquer produtos de laticínios.
- Posto de refrigeração – estabelecimento destinado ao tratamento a frio do leite reservado ao consumo.

Antes da vigência da IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), os produtores de leite tipo C acondicionavam o produto em latões e aguardavam a coleta ou eles mesmos se encarregavam de levá-lo a plataforma da indústria. Relacionado a isso, Michels *et al.* (2003) afirmaram que, em ambos os casos, o valor do transporte recaía sobre o produtor. No primeiro caso, uma terceira pessoa (fretista) ou a própria indústria coletava o leite e o produtor teria descontado um valor no litro do leite para o pagamento do frete. Segundo eles, quando o produtor se encarrega de levar o leite até a plataforma ele recebia um valor a mais pelo litro, como forma de suprir os custos incorridos com o transporte.

De acordo com as regras impostas pela IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), a propriedade deve dispor de local específico para o refrigerador (resfriador) de leite, mantido em condições adequadas de limpeza e higiene. Este deve ser coberto, arejado, com piso de alvenaria, de fácil acesso ao caminhão tanque e

dispor de água corrente de boa qualidade (potável), para uso na limpeza, e dos demais utensílios.

A Norma estabelece a permissão de uso dos seguintes tipos de resfriadores:

Tanque de inox sistema de expansão direta: é o tipo ideal de refrigerador. Deve refrigerar (resfriar) o leite até a temperatura igual ou inferior a 4° C no tempo máximo de 3 horas após o término da ordenha.

Tanque Coletivo: Deve ser instalado em local estratégico, de fácil acesso e em condições adequadas (cobertura, piso, energia elétrica e água potável) de modo a atender diversos produtores.

Tanque sistema por imersão: necessita que o produtor mexa o leite de cada tarro várias vezes durante as 3 horas de refrigeração, com material adequado e limpo.

A coleta do leite com caminhão tanque deve ser realizada por meio de um caminhão limpo e provido de bomba e mangueira atóxica, além de uma caixa isotérmica para a realização do transporte de amostras e guardar os utensílios e aparelhos utilizados.

A Normativa 51/MAPA (BRASIL,2002) passa a classificar os tipos de leites de acordo com o teor de gordura da seguinte maneira: leite pasteurizado tipo A integral, padronizado, semidesnatado e desnatado. Para o leite tipo B em leite pasteurizado tipo B desnatado, integral, padronizado, semidesnatado e desnatado e por ultimo o tipo C em leite pasteurizado tipo integral, padronizado, semidesnatado e desnatado.

É exigência da IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) a especificação na embalagem do termo homogeneizado (processo industrial que coloca a gordura do leite uniformemente distribuída, evitando a formação da nata e a separação da gordura), quando o produto for submetido a esse tratamento.

A IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) classifica como o leite pasteurizado tipo A o leite produzido, beneficiado e envasado em estabelecimento denominado Granja Leiteira.

“Denomina-se como Granja Leiteira, o estabelecimento destinado à produção, pasteurização e envase de leite Pasteurizado tipo A para o consumo humano, podendo, ainda, elaborar derivados lácteos a partir de leite de sua própria produção. Localizada fora da área urbana, a Granja deve dispor de terreno para as pastagens, manejo do gado e construção das dependências e anexos, com disponibilidade para futura expansão das edificações e aumento do plantel. Situada distante de fontes poluidoras e oferecer facilidades para o fornecimento de água e eliminação de resíduos. Deve estar afastada no mínimo 50 m (cinquenta metros) das vias públicas de tráfego de veículos estranhos às suas atividades, e possuir perfeita circulação interna de veículos. Os acessos nas proximidades das instalações e os locais de estacionamento e manobra devem estar pavimentados de modo a não permitir a formação de poeira e lama. As demais áreas devem ser tratadas e/ou drenadas visando facilitar o escoamento das águas. A área das instalações industriais deve ser delimitada através de cercas que impeçam a entrada de pequenos animais, sendo que as residências, devem situar-se fora dessa delimitação. É vedada a residência nas construções destinadas às instalações da Granja, como também a criação de outros animais (aves, suínos, por exemplo) na proximidade das instalações”.

É classificado como leite cru refrigerado, tipo B, o produto refrigerado em propriedade rural produtora de leite e nela mantido pelo período máximo de 48h (quarenta e oito horas), em temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius), que deve ser atingida no máximo 3h (três horas) após o término da ordenha, transportado para estabelecimento industrial, para ser processado, onde deve apresentar, no momento do seu recebimento, temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus Celsius).

A IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) especifica o leite cru, tipo C, como o produto não submetido a qualquer tipo de tratamento térmico na fazenda leiteira onde foi produzido e integral quanto ao teor de gordura, transportado em vasilhame adequado e individual de capacidade até 50 l (cinquenta litros) e entregue em estabelecimento industrial adequado, até as dez horas do dia de sua obtenção, em posto de refrigeração de leite ou estabelecimento industrial

adequado e nele ser refrigerado e mantido em temperatura igual ou inferior a 4°C (quatro graus Celsius).

O leite cru, tipo C, refrigerado em posto de refrigeração, pode permanecer estocado nesse posto pelo período máximo de vinte e quatro horas, dentro do qual deve ser remetido ao estabelecimento beneficiador. Admite-se a manutenção do leite cru, refrigerado, tipo C, em uma determinada indústria por no máximo doze horas, até ser transportado para outra indústria, visando processamento final, onde deve apresentar, no momento do seu recebimento, temperatura igual ou inferior a 7°C (sete graus Celsius). Em se tratando de leite cru, tipo C, obtido em segunda ordenha, deve o mesmo sofrer refrigeração na propriedade rural e ser entregue no estabelecimento beneficiador até as dez horas do dia seguinte à sua obtenção, na temperatura máxima de 10°C (dez graus Celsius), enquanto perdurar a produção desse tipo de leite;

A IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) estabelece que o processo de coleta de leite cru, refrigerado, a granel, consiste em recolher o produto em caminhões com tanques isotérmicos construídos internamente de aço inoxidável, através de mangote flexível e bomba sanitária, acionada pela energia elétrica da propriedade rural, pelo sistema de transmissão ou caixa de câmbio do próprio caminhão, diretamente do tanque de refrigeração por expansão direta ou dos latões contidos nos refrigeradores de imersão.

A IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) admite o uso compartilhado de tanques de refrigeração a granel (tanques comunitários), por produtores de leite, desde que baseados no princípio de operação por expansão direta. A localização do equipamento deve ser estratégica, facilitando a entrega do leite de cada ordenha no local onde esse estiver instalado; e não permite acumular, em determinada propriedade rural, a produção de mais de uma ordenha para enviá-la uma única vez por dia ao tanque comunitário; e, também, não permite tanques de refrigeração comunitários que operem pelo sistema de imersão de latões;

Os latões devem ser higienizados logo após a entrega do leite, através do enxágüe com água corrente e a utilização de detergentes biodegradáveis e escovas apropriadas. A transferência do leite do tanque de refrigeração por expansão direta para o carro-tanque deve se processar sempre em circuito fechado;

Em relação à sanidade do rebanho a mesma diz que deverá ser atestada por um médico veterinário, conforme normas específicas de controle de parasitas (como bernes, bicheiras, vermes e piolhos) de mastite, de doenças como a tuberculose e brucelose além do controle zootécnico dos animais.

O comércio da bebida láctea é autorizado, conquanto haja o esclarecimento de que a mesma não é leite, já que contém adição de soro de leite. O soro é o produto resultante da fabricação de queijos e, no entanto, é mais barato, por ser um subproduto. Os equipamentos, para a realização da ordenha, devem ser rigorosamente limpos. E em relação às instalações dos equipamentos a IN 51 especifica:

“Currais a espera de manejo: de existência obrigatória, devem possuir área mínima de 2,50 m² (dois vírgula cinquenta metros quadrados) por animal a ser ordenhado, pavimentação de paralelepípedos rejuntados, lajotas ou piso concretado, cercas de material adequado e mangueiras com água sob pressão para sanitização. Destinados aos animais a serem ordenhados, o conjunto deve ser situado estrategicamente em relação à dependência de ordenha. Quando a Granja possuir outras instalações que exijam a existência de currais específicos, devem ser separados dos currais dos animais de ordenha. Dependência de abrigo e arraçoamento: destinada para os fins mencionados, deve observar às seguintes exigências: Estrutura coberta bem acabada e de material de boa qualidade. Paredes, em alvenaria, com acabamento e pintadas com tintas de cor clara. Como substitutivos das paredes podem ser empregados tubos galvanizados, correntes ou outro material adequado; Piso impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material de qualidade superior, com dimensões e inclinação suficiente para o fácil escoamento de águas e resíduos; Sistema de contenção de e manjedouras (cochos) de fácil limpeza e sanitização; sem cantos vivos, revestidas com material impermeável, de modo a facilitar o escoamento das águas de limpeza. Os bebedouros devem ser de material de bom acabamento e de fácil limpeza, recomendando-se o uso de bebedouros individuais. A ordenha deve ser feita em dependência apropriada, destinada exclusivamente a esta finalidade, e localizada afastada da dependência de abrigo e arraçoamento, bem como de outras construções para alojamento de animais. Devem observar às seguintes

condições: Construção em alvenaria, com pé-direito, iluminação e ventilação suficientes; Recomenda-se o emprego de parede ou meia-parede para proteção contra poeira, ventos ou chuva. Piso impermeável, antiderrapante, revestido de cimento ou outro material de qualidade superior, provido de canaletas de fundo côncavo, com dimensões e inclinação para fácil escoamento de águas e resíduos; O teto deve possuir forro em material impermeável de fácil limpeza. Em se tratando de cobertura em estrutura metálica com telhas de alumínio ou tipo "calhetão", é dispensado o forro; Portas e caixilhos das janelas metálicos. Instalação de água sob pressão, para limpeza e sanitização da dependência; Sistema de contenção de fácil limpeza e sanitização, não sendo permitido nesta dependência o uso de canzil de madeira; Possuir, obrigatoriamente, equipamento para a ordenha mecânica, préfiltragem e bombeamento até o tanque de depósito (este localizado na dependência de beneficiamento e envase) em circuito fechado, não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado. Recomenda-se a instalação de coletores individuais de amostra no equipamento de ordenha. As janelas devem ser providas de telas à prova de insetos. Nesta dependência localizar-se-ão: - os tanques para sanitização de ordenhadeiras e outros utensílios; - tanques e bombas para a circulação de solução para sanitização do circuito de ordenha; - prateleiras, estantes, suportes para a guarda de material e equipamentos utilizados na ordenha, além do material usado na sanitização, tais como recipientes com soluções, escovas, etc. Os tanques, prateleiras, estantes e suportes devem ser construídos com material adequado, tais como: revestimento em azulejo, fibra de vidro, alumínio ou similar. O equipamento para a produção do vácuo deve ser situado em lugar isolado e de acesso externo" (BRASIL, 2002).

As políticas públicas de sanidade têm feito com que o Estado de Mato Grosso do Sul busque a reestruturação da cadeia produtiva do leite. A Lei Estadual de Sanidade Animal/MS (MATO GROSSO DO SUL, 1999) define como doenças animais todas as enfermidades transmissíveis e não transmissíveis e as infestações e infecções parasitárias que prejudiquem a produção e produtividade da pecuária ou coloquem em risco a saúde pública ou o meio ambiente. Mas as questões sanitárias relacionam-se também diretamente a qualidade dos produtos de origem animal e seus derivados.

Informações divulgadas através do portal do Ministério da Agricultura (BRASIL, 2005), o uso de antibióticos e sulfas, utilizados para o tratamento da mastite, são apontados como as principais razões da existência de resíduos dessas substâncias no leite. É da mesma fonte a informação de que o leite que contém resíduos de antimicrobianos impede o desenvolvimento desses microrganismos. Do ponto de vista da proteção ao consumidor, os resíduos de

drogas podem acarretar problemas de hipersensibilidade, toxicidade subcrônica e crônica, teratogenicidade, carcinogenicidade ,entre outros, além da possibilidade de interferência com a microflora intestinal humana.

3- MATERIAL E MÉTODOS

Para o presente trabalho, utilizou-se de informações e documentos dos arquivos da Comissão de Agricultura da AL/MS, cuja base foi o levantamento obtido pela CPI do Leite que, em 2001 e 2002, investigou a crise que assolava a cadeia produtiva do leite e o relatório dos resultados a que chegou a CPI. Dos trabalhos dessa CPI constaram, também, observações, dados e informações de um grupo de estudo por ela designado para conhecer o Programa do Leite do Estado do Rio Grande do Norte. Para complementação do conjunto, informações adicionais foram captadas mediante a aplicação de questionário com questões específicas (enquete), no ano de 2004 e 2005, junto a integrantes da cadeia produtiva do leite na região de Campo Grande e nas cidades de Bela Vista, Caracol (região do alto Caracol) e Jardim.

Dado o enquadramento do estudo na área do agronegócio, optou-se pelas recomendações de Michels *et al.* (2003), que valorizam os métodos quantitativos, na descrição e explicação dos fenômenos de interesse. No entanto, segundo os autores, uma outra forma de abordagem nesse tipo de investigação é o método qualitativo. Seguindo as informações de Mattar (1993), em relação a natureza das variáveis estudadas, a pesquisa qualitativa identifica a presença ou ausência de algo, enquanto a quantitativa procura medir o grau em que algo está presente.

Victor (1971) diz que é possível identificar as pesquisas qualitativas como aquelas que originam-se das observações para generalizar, empregando a indução, enquanto que as quantitativas partem de um conjunto de resultados, empregando uma abordagem dedutiva. “Como a maioria das pesquisas de mercado vale-se de amostras, é importante atentar que só

utilizam o método dedutivo as pesquisas quantitativas que partem do conjunto de todos os dados, ou seja, que reúnem para estudo todos os casos e não uma amostra desses casos”.

Para a aplicação da enquete recorreu-se ao método da amostragem aleatória que tende a refletir em miniatura as populações das quais são tiradas. Hol (1981).

O autor enfatiza que as pesquisas quantitativas que utilizam amostras também empregam o método indutivo, pois é a partir dos casos (amostras) que se faz inferências sobre o todo (o universo do qual a amostra foi estudada). As qualitativas buscam investigar se uma qualidade está presente, ao passo que as quantitativas medem uma qualidade. Ainda, segundo o autor, os dois tipos de pesquisa se complementam. A utilização de uma pesquisa quantitativa fornece sempre uma solução mais eficiente para o problema da pesquisa.

Já Michels *et al.* (2003) são da opinião de que a pesquisa quantitativa trabalha a partir de um plano preestabelecido, com hipóteses claramente especificadas e definidas. Esse tipo de pesquisa, segundo os autores, se preocupa com a quantificação dos resultados, evitando distorções na etapa de interpretação desses. Para eles a pesquisa qualitativa não se preocupa em enumerar ou medir os eventos estudados nem emprega instrumental estatístico na análise dos dados.

Partindo desse pressuposto, pode-se dizer que o presente trabalho se enquadra na categoria de estudo de caso, com vantagem adicional da aplicação de formulários que possibilitou a quantificação de opiniões sobre diferentes aspectos da produção em duas bacias leiteiras do Estado de MS, o que o torna parcialmente quantitativo e qualitativo.

A partir do que consta nos registros da CPI do Leite, analisou-se depoimentos gravados e o teor do relatório final, resultado das oitivas de produtores rurais de várias regiões do Estado. De outros setores afins, foram ouvidos representantes do Sindicato Rural de Campo Grande e Dourados e dos supermercados Comper, Carrefour, Extra, Pires, Wagner, Líder além das padarias Fornello e Associação Sul-mato-grossense de Supermercados, Iagro,

CDL, Procon, União Campo-grandense de Clube de Mães, Associação de Moradores de Mato Grosso do Sul.

Compiladas as informações extraídas dos arquivos da Comissão de Agricultura da AL/MS, oriundas da CPI do Leite, que teve caráter não apenas investigativo, como também, propositivo, analisou-se o histórico da viagem realizada por um grupo de trabalho, para o Rio Grande do Norte, para conhecer o seu Programa do Leite. Fizeram parte desse grupo representantes da Comissão de Agricultura da AL/MS, Secretaria de Estado de Produção e Desenvolvimento Sustentável, Ministério Público, Sindicato Rural de Campo Grande e Federação da Agricultura de Mato Grosso do Sul. Em Natal, capital do Estado, o grupo foi recebido por integrantes do governo do Rio Grande do Norte que os colocaram em contato com o Programa do Leite no Estado.

Depois de tomar conhecimento dos dados que envolvem o programa, a equipe deslocou-se para a cidade de Currais Novos, no interior do Estado. Um laticínio instalado nessa cidade, em parceria com o governo do Estado, recebe o leite dos produtores rurais da região e faz a pasteurização e embalagem, com a marca do governo do Estado do Rio Grande do Norte e o nome do programa. A equipe pôde, também, conhecer alguns produtores rurais da região que estavam envolvidos no programa.

Em Mato Grosso do Sul, para a seleção e contatos com os produtores da bacia leiteira de Campo Grande, contou-se com o Sindicato Rural de Campo Grande para o fornecimento de nomes de associados envolvidos nas discussões sobre a bacia leiteira. Entre esses produtores, 150 foram selecionados para responder ao questionário composto por 17 perguntas de múltipla escolha.

Na bacia leiteira de Aquidauana, da qual fazem parte os municípios situados na região do Pantanal, 14 no total, foram entrevistados produtores dos municípios de Bela Vista, Jardim e Caracol (esse último região do alto-caracol). Escolhidos aleatoriamente, 100 produtores desses municípios responderam aos quesitos do questionário. Cada um desses quesitos foi considerado na análise quantitativa.

4- RESULTADOS E DISCUSSÕES

Analisado o teor das audiências procedidas pela CPI do Leite, dos depoimentos gravados e do relatório final, constatou-se que a CPI ouviu produtores rurais da região de Campo Grande, Miranda, Dois Irmãos do Buriti, Batayporã, Naviraí, Amambai, Deodápolis, Glória de Dourados, Laguna Carapã, Costa Rica, Paranaíba e Chapadão do Sul. Do setor de laticínios foram ouvidos representantes dos laticínios Imbaúba, Comleite, Santa Maria, Ki Sabor, Laticínio Nova Andradina, Taquarussú, Buriti, Baco, Cooperlag e Riparlat.

Também foram ouvidos representantes do Sindicato Rural de Campo Grande e Dourados e dos supermercados Comper, Carrefour, Extra, Pires, Wagner, Líder além das padarias Fornello, Associação Sul-mato-grossense de Supermercados, Iagro, Câmara de Dirigentes Lojistas de Campo Grande (CDL), Procon, União Campo-grandense de Clube de Mães e Associação de Moradores de Mato Grosso do Sul.

Depois de tantas audiências, a CPI apontou o *dumping* como um dos problemas enfrentados pela cadeia do leite de Mato Grosso do Sul. Além disso, multinacionais adquiriam o produto a um baixo valor e o encaminhava para a industrialização fora do Estado. O produto retornava com preço bem superior. Nas discussões com os representantes de supermercados, constatou-se que existiam atravessadores que intermediavam a venda entre os laticínios e os supermercados e ficavam com considerável fatia do lucro.

Uma reclamação freqüente dos produtores de leite era, à época, a ausência de um contrato formal entre produtores e laticínios. Na segunda audiência realizada pela CPI, em 12 de dezembro de 2001, o produtor rural

José de Oliveira ressaltou a dificuldade que encontrava para receber dos laticínios, pois o único documento que possuíam era uma planilha de controle de entrega dos litros de leite, sem o nome do laticínio. Nessa mesma audiência, o senhor Eleotéreo Gimenez, da cidade de Miranda, alegou que estava há quatro meses sem receber do laticínio Pantanal, mas que continuava a entregar o produto por não ter outra opção.

Esses depoimentos levaram os representantes da CPI a exigir, como resultado da Comissão, no item III do relatório final, a adoção de um contrato formal entre produtores e laticínios. No entanto, sabe-se que, após três anos do término dos trabalhos da CPI, a prática foi descontinuada.

O contrato, segundo Sandroni (1999), é um acordo de vontades entre duas ou mais partes que, reciprocamente, se atribuem direitos e obrigações. O autor explica, ainda, que para que esse possua validade jurídica, exige-se que as partes tenham capacidade de contratar e que o objetivo do contrato seja lícito.

O item supracitado pelo autor foi um dos mais exigidos pelos produtores. No entanto, o contrato definido e sugerido pela CPI do leite deixa algumas questões na ambigüidade e não estipulava o que os produtores mais almejavam, como a data do recebimento e cláusulas de rescisão. Ainda, segundo o autor, a parte que causar o rompimento do contrato pode ser sujeita a constrangimento pela justiça a atender danos causados à outra parte.

No item 1 dos objetivos, no contrato sugerido pela CPI, não havia especificação das condições em que o leite deveria ser entregue à indústria. Ainda que complementado pelo item 2, este também não deixava claro as condições e os padrões de qualidade exigidos. Essas especificidades eram parcialmente supridas pelo Termo de Recebimento e Verificação. Embora especificada a data de recebimento do produto, o preço mínimo não ficou estipulado. A fragilidade dos termos estabelecidos naquele contrato é, com certeza, a razão pelo qual a prática tornou-se inócua perante as partes.

Na audiência número 12, realizada em 28 de junho de 2002, foi ouvido o senhor Reinaldo Azambuja, na época prefeito municipal da cidade de Maracaju

e Presidente da Associação dos Municípios de Mato Grosso do Sul – Assomasul. Nessa audiência, foi colocada em discussão a proposta de celebração de um Termo de Compromisso pela Assomasul, mediante o qual os municípios integrantes passariam a incluir o leite produzido pelos produtores rurais do município na merenda escolar, com garantia de pagamento de preço mínimo. O prefeito comprometeu-se, na qualidade de presidente da Assomasul, a enviar o Termo de Compromisso elaborado pela CPI aos 77 municípios existentes, à época, no Estado (dados do ano de 2002). O termo, continha, em síntese as seguintes diretrizes:

- I- Distribuição do leite tipo C, produzido pelo produtor do próprio município, em substituição ao leite em pó, no Programa de Merenda Escolar nos municípios de Mato Grosso do Sul.
- II- Instituição do preço mínimo pago ao produtor e ao laticínio, destinando uma importância para a distribuição do leite já ensacado para os pontos de entrega nos municípios.
- III- Uma vez que o Programa de Merenda Escolar é patrocinado pelo Governo Federal, Estadual e Municipal, a CPI sugeriu a elaboração de convênios específicos com as prefeituras municipais e o poder executivo estadual, para a aquisição e distribuição diária do leite tipo C nas escolas.

Na audiência realizada em 13 de julho de 2002 foi discutido com a senhora Elza Aparecida Jorge, na época Secretária de Estado de Educação, a adoção de medidas para incluir o leite tipo C, adquirido dos produtores de cada região do Estado, na merenda escolar. Em seu depoimento, a secretária afirmou que na época o leite era servido duas vezes por semana nas escolas (180 ml por aluno) alertando que o problema para a inclusão do leite tipo C seria a armazenagem. O presidente da CPI, deputado Paulo Corrêa, assegurara à ocasião que o Programa de Segurança Alimentar iria fornecer o freezer para distribuição do leite do programa que poderia, também, ser utilizado pelas escolas.

Durante a realização da CPI foi firmado um convênio entre a UNIDERP, PROCON, Sindicato Rural de Campo Grande, INMETRO, UFMS, Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria de Estado de Saúde, IAGRO/ADAV, Associação dos Supermercadistas de Mato Grosso do Sul – AMAS, Sindicato dos Proprietários dos Laticínios de Mato Grosso do Sul e Delegacia Federal de Agricultura e Abastecimento que estabelecia o Centro Tecnológico do Leite. Um relatório de avaliação da qualidade do leite tipo C, através de análise físico-química e biológica, foi apresentado à CPI. Constatou-se que o Centro Tecnológico do Leite permaneceu em atividade por pouco tempo, após finalizados os trabalhos da CPI. A descontinuidade decorreu da falta de especificação, no convênio, do órgão fiscalizador e do mantenedor do Centro.

Na audiência de 8 de maio de 2002, o relatório das análises das amostras de leite C colhidas no comércio de Campo Grande pelo Centro Tecnológico do Leite foi apresentado. Esse relatório indicava a existência de fraude no leite proveniente de um laticínio, em razão da utilização de produtos químicos, um espessante, e adição de soro. Esse achado, segundo o relatório da CPI, agride o Código de Defesa do Consumidor. Assim, a partir desse momento, a presidência da CPI requereu ao PROCON cópia das reclamações que recebera a respeito do leite no Estado.

Inspirado na viagem que fizera ao Rio Grande do Norte, o grupo sugeriu a implantação do Programa do Leite em Mato Grosso do Sul, à semelhança do que ocorria naquele Estado. Segundo informações prestadas por integrantes do governo do Rio Grande do Norte, o programa fora instituído para atender aquela área no Nordeste do país, castigada pela seca e pelo alto índice de desemprego e mortalidade infantil. O Programa do Leite daquele Estado estava voltado para lactentes, gestantes, idosos e crianças de até sete anos de idade. Depois de três anos de implantação do programa o índice de mortalidade infantil apresentou redução de 40%.

Inicialmente, o Programa sugerido para o estado de Mato Grosso do Sul moldar-se-ia naquele do Rio Grande do Norte, que seria um programa específico voltado para crianças, gestantes e idosos. Para viabilizá-lo, de

maneira mais rápida, foi acordado que o leite barriga-mole, tipo C, de saquinho, produzido pelos produtores rurais do Estado, seria incluído no Programa de Segurança Alimentar, já existente em Mato Grosso do Sul, com a garantia do preço mínimo pago ao produtor (na época R\$ 0,45). A inclusão do leite tipo C, barriga mole, foi, então, adotada naquele programa de governo. O volume inicial de leite fornecido às famílias carentes seria de 180.000 litros por mês, com meta de 1.000.000 de litros, a ser atingida em dezembro de 2002. Planejado para abranger todo o Estado, atingiu apenas Campo Grande e Dourados. Até o ano de 2005, mal chegou aos 225.000 litros por mês. A meta não foi atingida nem foram divulgados a intenção e os mecanismos para viabilizá-la no ano de 2005/2006, atual gestão do executivo.

O requisito imposto pelo governo era que o leite, para integrar o programa, seria proveniente de produtores do próprio Estado. Com isso, a Comissão de Agricultura da AL/MS previa um incentivo à geração local de emprego e ao mesmo tempo o incremento do consumo de leite no Estado.

Nas propriedades visitadas pela equipe mista no Rio Grande do Norte, constatou-se que o trabalho do governo do Estado resultara em maior conscientização dos produtores quanto as normas de higiene e segurança para a garantia da qualidade do leite e que esse resultado decorreria de investimentos na comunicação (folders, palestras e audiovisual). Em uma das propriedades, mediante seleção genética e cuidados com a alimentação animal e a sanidade, conseguiu-se uma média muito alta de produção por vaca, em três ordenhas diárias. Além disso, os produtores conseguiram a implantação da política de preços justos e continuidade na atividade.

Embora os dispositivos constitucionais confirmem às CPIs poderes de investigação próprios das autoridades judiciais, elas estão sujeitas a limitações. Neste sentido, as atribuições de seus integrantes equiparam-se às dos juizes de instrução, no que tange a possibilidade investigativa. As CPIs recebem delegação de competência para agir até o limite permitido pela autoridade delegante (no caso a Mesa da Assembléia Legislativa de Mato Grosso do Sul), que é definido no ato da criação, quando se estabelece o objetivo da CPI. Ela encaminha seus

relatórios e conclusões a autoridade delegante e ao Ministério Público, a quem compete tomar as providências devidas.

4.1 Enquete

A forma de captação de dados aqui apresentada, aplicação de questionários, foi enquadrada no conceito de enquete (OLIVEIRA, 1996). De fato, de acordo com a autora, enquete é o levantamento ou o conjunto de operações utilizadas para determinar as características de um fenômeno de massa. No presente caso percebe-se que as respostas são muito discrepantes entre alguns dos entrevistados.

De acordo com Michels *et al.* (2003), a bacia leiteira de Campo Grande é a segunda maior do Estado, em volume de leite produzido. Os municípios de Campo Grande, Bandeirantes e Jaraguari são os maiores produtores, os quais ostentam as posições de primeiro, segundo e terceiro lugares, respectivamente. Dados oficiais indicam que em Campo Grande existem aproximadamente 1543 propriedades que trabalham com a produção de leite, em Bandeirantes 731 e Jaraguari 757 (MATO GROSSO DO SUL, 2000).

A enquete que envolveu 150 produtores desta bacia e 100 da bacia leiteira de Aquidauana culminou com resultados que passam a ser discutidos a partir deste ponto. Os dados são os que estão consolidados no Quadro 1.

QUADRO 1. Manifestações dos produtores de leite das bacias leiteiras de Campo Grande e Aquidauana, mediante respostas a questionários aplicados em 2004 e 2005.

Tempo de trabalho na Cadeia produtiva do Leite	Quantificação das respostas (%)	
	Bacia leiteira de Campo Grande	Bacia leiteira de Aquidauana
1 ano	10	20
1 a 5 anos	25	30
Mais de 5 anos	25	30
Mais de 10 Anos	40	20
Quantidade de leite produzida		
Entre 10 e 30 litros de leite por dia	10	30
Entre 30 e 70 litros de leite por dia	50	35

QUADRO 1. Cont.

Entre 70 e 120 litros de leite por dia	20	10
Mais de 120 litros de leite por dia	20	25
Destino da produção		
Consumo próprio	5	25
Produção de derivados	20	15
Comercialização para vizinhos	5	25
Comercialização para laticínios	70	35
Qual importante mudança acredita que ocorreu nos últimos anos na cadeia		
Aumento do consumo de leite pela população	0	5
Conscientização Quanto a sanidade e higiene	30	35
Falência dos produtores de leite	65	50
A possível continuidade do consumo do leite in natura é devido a:		
Questões culturais (mais saboroso, puro, saudável)	50	35
Questões financeiras (mais barato)	5	15
Falta de informação	45	50
Na sua opinião qual parcela da população consome leite cru:		
Toda a população	0	5
Toda a população rural do Estado	0	25
Menos da metade da população do Estado	70	20
Mais da metade da população do Estado	30	50
Uma cartilha com base nos conhecimentos do pequeno produtor poderia:		
Auxiliar na higiene da produção	20	50
Trazer mudanças nos hábitos de consumo	10	5
Conscientizar quanto a riscos sanitários	30	25
Incentivar a produção correta de leite	40	20
Tem conhecimento da Normativa 51		
Sim	80	30
Não	5	50
Já ouviu falar mas não entendeu	15	20
Acredita na importância da pasteurização do leite		
Sim	80	20
Não	20	80
Quando consome o leite costuma fervê-lo		
Sim	95	95
Não	5	5
Como costuma proceder na fervura do leite		
Ferve em fogo alto até levantar a fervura e desliga	15	65
Ferve em fogo baixo até um determinado tempo	0	10
Ferve em fogo alto até levantar a fervura e deixa mais um pouco em fogo baixo	85	25
Como você acha melhor o consumo de leite		
Tomá-lo logo após a ordenha ainda no curral	5	40
Tomá-lo depois da fervura	75	25

QUADRO 1. Cont.		
Tomá-lo pasteurizado	10	5
Tomá-lo cru gelado	10	30
Já teve em sua propriedade caso de mastite?		
Sim	55	55
Não	45	45
Caso a resposta anterior for sim, qual foi o procedimento?		
Chamou o veterinário	70	70
Curou com medicação que o veterinário receitou em casos anteriores	30	30
Nenhuma das alternativas	0	0
Dando continuidade a resposta anterior, você isolou o animal?		
Sim	100	100
Não	0	0
Você acredita que a tuberculose pode ser transmitida ao homem pelo animal?		
Sim	95	95
Não	5	5

No quesito tempo em que se encontram na atividade leiteira, observa-se que pelo menos a metade dos produtores está na atividade há mais de cinco anos. De fato, na bacia leiteira de Campo Grande 65% informaram que estão na atividade há mais de cinco anos e na bacia leiteira de Aquidauana 50%. Considerando-se que apenas 10% em Campo Grande e 20% em Aquidauana estão há apenas um ano na atividade, deve-se inferir que o setor não tem sido atrativo para novos produtores.

A produção é considerada incipiente, já que na bacia leiteira de Campo Grande, apenas 20% dos entrevistados registraram produção superior a 120 litros de leite por dia e na bacia de Aquidauana apenas 25%.

Em relação à comercialização do produto, é grande a diferença de destino do leite produzido. Na bacia leiteira de Campo Grande 5% produzem para consumo próprio, 20% destinam sua produção para derivados, 5% para os vizinhos e 70% para os laticínios. Já na bacia de Aquidauana os números são 25%, 15%, 25% e 35%, respectivamente.

Dada essa baixa produção de leite por propriedade, é possível deduzir que reduzido também é o lucro desses produtores. Nessas circunstâncias, os altos

investimentos necessários para sua adequação à IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) tornam inviável sua permanência na atividade. Embora a cadeia produtiva do leite seja uma das mais importantes no complexo agro-industrial brasileiro, em Mato Grosso do Sul essa cadeia ainda é caracterizada como produção de subsistência, refletindo numa pequena capacidade de investimentos desses produtores.

Em artigo divulgado pela internet, há referência de que a Confederação Nacional da Agricultura (CNA) manifestou-se favorável às condições impostas pela IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), embasando seus argumentos em consulta realizada através do Projeto Conhecer, junto a produtores de leite de várias regiões do Brasil (CNA, 2005). De acordo com o artigo, 42% dos produtores que investiram em ações de melhoria da qualidade da produção, como a instalação de tanques de resfriamento na fazenda, estão recebendo bonificação na hora da venda para a indústria, justamente por oferecerem leite dentro de mais modernos padrões de qualidade. A fonte informa, ainda, que a pesquisa buscava identificar o perfil do produtor de leite brasileiro, investigando sua renda, o padrão da produção e suas dificuldades. A consulta obteve respostas de 850 criadores de gado de leite de várias regiões do país.

Acrescenta a mesma fonte que, diante dos resultados dessa consulta, é possível inferir que investimentos na qualidade da produção de leite garantem o crescimento sustentado do segmento, mesmo que em descumprimento dos ditames da IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), que estabelece regras para a melhoria da produção leiteira, em vigor nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste, desde o início de julho de 2005. Para a CNA (2005), "Independentemente da IN nº 51, o produtor precisa adaptar-se às novas tecnologias que, comprovadamente, garantem maior qualidade para o leite e, conseqüentemente, maior rentabilidade ao produtor". Apesar disso, 15% dos produtores entrevistados responderam que não estão enquadrados no Programa Nacional de Melhoria de Qualidade do Leite, em conformidade com a IN 51/MAPA (BRASIL, 2002).

Sabendo-se que um dos fatores de estrangulamento para que o produtor se enquadre na IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) é falta de informação, o presente trabalho gerou, como subproduto, uma cartilha de orientação ao pequeno produtor (Comissão de Agricultura da AL/MS, 2005). A intenção era que o mesmo

a usasse como fonte de informações necessárias para se enquadrar na IN 51. Dentro dessa mesma ótica, o artigo da CNA é concluído com a informação de que as principais demandas para enquadramento no Programa Nacional de Melhoria da Qualidade do Leite são orientações técnicas, treinamento e capacitação dos funcionários. Fundamentado nesses resultados, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar) está elaborando uma cartilha intitulada "Como Produzir Leite de Alta Qualidade", que será base de projeto de treinamento a ser lançado no decorrer de 2005.

Esse item se baseia na definição de Kotter (1998) que assim se expressa "o termo comunicação tem origem no termo latim *comunicare* e significa entrar em relação com, por em comum, tornar comum, patilhar, associar, trocar opiniões". O autor especifica que a comunicação deve informar, persuadir e lembrar.

Para Berlo (1996) a comunicação é o processo através do qual um indivíduo suscita uma resposta num outro indivíduo, ou seja, dirige um estímulo que visa a fornecer uma alteração no receptor de forma a suscitar uma resposta.

Mediante a análise de dados disponíveis nos arquivos da Comissão de Agricultura da AL/MS e daqueles obtidos através das enquetes, constatou-se que é bastante significativo o número de produtores que trabalham na pequena produção em Mato Grosso do Sul. Contrariamente ao revelado pela CNA, os altos investimentos requeridos para melhoria de sua produção são proibitivos para essa categoria de produtores, em Mato Grosso do Sul. É notório que os investimentos necessários para a construção de currais de espera, local para ordenha dos animais, ambiente coberto, de material de boa qualidade, com paredes em alvenaria e pintadas com tintas de cor clara são muito altos. Além disso, o piso deve ser impermeável, revestido de cimento áspero ou outro material de qualidade superior, o que implica em custos adicionais. A IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) recomenda o uso de bebedouros individuais para os animais. Esses são alguns exemplos do investimento necessários ao atendimento à IN 51/MAPA (BRASIL, 2002).

Outro ponto que leva a IN 51/MAPA (BRASIL, 2002) a inviabilizar a produção é a obrigatoriedade de equipamento para a ordenha mecânica, pré-

filtragem e bombeamento, através de circuito fechado, até o tanque de depósito (este localizado na dependência de beneficiamento e envase), não sendo permitida a ordenha manual ou ordenha mecânica em sistema semifechado.

Na pergunta em relação a mudanças ocorridas no setor, nos últimos anos, as opiniões divergiram em termos percentuais, mas não deixaram de ser consideradas importantes pelos produtores das duas bacias leiteiras estudadas. A falência dos produtores rurais, a mais importante dessas conseqüências, foi indicada por 65% dos produtores da bacia leiteira de Campo Grande e 50% da bacia leiteira de Aquidauana.

Em resposta à questão voltada para a continuidade do consumo de leite *in natura* pela população, 50% dos produtores da bacia de Campo Grande atribuem essa prática às questões culturais, 45% à falta de informação e 5% a questões financeiras. Na bacia de Aquidauana, esses percentuais são de 35%, 15% e 50%, respectivamente.

Ao tratar das questões relacionadas ao auxílio da comunicação no processo de higiene, sanidade e qualidade do leite, 50% dos produtores da bacia de Aquidauana foram da opinião de que uma cartilha seria uma boa alternativa para auxiliá-los na higiene e produção, enquanto 5% acreditam que essa traria mudanças no hábito de consumo, 25% que traria conscientização contra riscos sanitários e 20% que essa os incentivaria a produzirem corretamente. Essas questões, na bacia de Campo Grande, obtiveram índices de 20%, 10%, 30% e 40%, respectivamente. Em relação ao conhecimento sobre a IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), 80% dos produtores da bacia leiteira de Campo Grande informaram que a conhece, 5% que não e 15% de que já ouviram falar, mas não a entenderam. Esses dados contrastam com os da bacia leiteira de Aquidauana, onde os índices foram 30%, 50% e 20%, respectivamente.

O quesito pasteurização foi aprovado por 80% dos produtores da bacia leiteira de Campo Grande e por apenas 20% dos de Aquidauana. No quesito que tratava da fervura do leite para o consumo, os dados foram idênticos. Em ambas as bacias 95% costumam ferver o leite antes de consumi-lo e apenas 5% ainda não adota o hábito. Na bacia leiteira de Campo Grande 15% dos entrevistados

fervem o leite, em fogo alto até levantar a fervura, e 85% fervem em fogo alto e depois de ferver o deixam por mais algum tempo em fogo brando. Na bacia de Aquidauana os dados registrados foram 65% e 25% respectivamente. Os que fervem o leite em fogo baixo até um determinado tempo antes de consumi-lo representam zero por cento na bacia leiteira de Campo Grande e 10% na de Aquidauana.

Nas questões voltadas à opinião sobre o sabor do leite, as informações catalogadas foram de que, na bacia de Campo Grande, 5% preferem ingerir o leite cru, ainda no curral, e na bacia de Aquidauana 40%. Na bacia de Campo Grande 75% preferem consumir o leite depois da fervura, na de Aquidauana apenas 25%. Na bacia de Campo Grande 10% preferem o leite pasteurizado, na bacia de Aquidauana este percentual estava restrito a 5%. Na bacia de Campo Grande 10% preferem tomar o leite cru gelado e na de Aquidauana 30%.

Quanto aos aspectos sanitários do rebanho, 55% dos entrevistados na bacia leiteira de Campo Grande afirmaram que ocorrera mastite no rebanho, enquanto 45% disseram que não. Na bacia leiteira de Aquidauana os percentuais foram de 70% e 30%, respectivamente. Na bacia leiteira de Campo Grande, 70% dos que tiveram problemas com a mastite chamaram o veterinário. Na de Aquidauana apenas 40% o fizeram, enquanto 60% preferiram utilizar medicação que o veterinário receitara em casos anteriores. Na bacia de Campo Grande, este último percentual foi 30%. Ainda com relação ao aspecto sanidade, 100% dos produtores da bacia leiteira de Campo Grande afirmaram que isolam o animal em caso de mastite. Na bacia de Aquidauana foram 70% os que indicaram a adoção da prática do isolamento.

Na bacia leiteira de Campo Grande 95% dos entrevistados afirmaram que sabem dos riscos que correm de adquirirem tuberculose, através do contato com o animal doente, e na bacia de Aquidauana apenas 40% admitem ter conhecimento sobre esse tipo de contágio.

A análise das questões relacionadas às duas bacias permite a conclusão de que o produtor rural de Mato Grosso do Sul, em especial o das duas bacias em discussão, não está preparado para se enquadrar nos ditames da IN 51/MAPA

(BRASIL, 2002) e que as exigências dessa norma inviabilizarão grande parte da produção dos pequenos produtores de leite. De muita relevância, esta é uma questão que traz preocupação social, dado o grande número de migrantes que se dirigem para as cidades, com pouca ou nenhuma qualificação profissional em lides urbanas, desarticulando uma atividade produtiva que irriga de maneira significativa a economia local.

5. CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

CONCLUSÕES

1- O trabalho da CPI do Leite foi esclarecedor da situação em que se encontrava a produção, industrialização e comercialização do leite em Mato Grosso do Sul.

2- A inclusão do leite tipo C, também conhecido como barriga mole, no Programa de Segurança Alimentar de Mato Grosso do Sul foi significativa para a absorção da produção local de leite, podendo constituir-se em uma correta política pública de longo prazo para o setor se as metas estabelecidas viessem a ser alcançadas.

3- Além do alto índice de falências dos produtores, um dos problemas mais destacados à época da CPI era o descaso dos laticínios para com a classe produtora. Essa questão não mudou com o decorrer dos anos e a relação continua sendo um complicador na cadeia produtiva em questão.

4- Dados da enquete, realizada em 2004 e 2005, foram suficientes para se conhecer a situação atual do produtor de leite nas duas bacias do Estado, o que, certamente, não é diferente para as demais bacias leiteiras. Ficou evidente que o produtor continua enfrentando dificuldades para se manter no mercado, especialmente quando sua produção se faz em pequena escala, produção de subsistência, o que é bastante comum em Mato Grosso do Sul.

5- A aplicação da IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), de imediato, com todo o rigor do seu texto, tende a inviabilizar a produção leiteira de grande parte dos produtores rurais de Mato Grosso do Sul.

6- A utilização conjunta e ampla da comunicação, direcionada por bacias estrategicamente semelhantes por localização e produção, poderia ser utilizada como auxílio aos trabalhos realizados pela Comissão de Agricultura da AL/MS.

RECOMENDAÇÕES

Diante das conclusões do presente estudo, recomenda-se:

1- A postergação da vigência da IN 51/MAPA (BRASIL, 2002), no estado de Mato Grosso do Sul, até que novos estudos possibilitem uma adaptação dessa norma à realidade da produção leiteira no Estado.

2- que a comunicação direcionada por bacias leiteiras, com vistas ao entendimento do pequeno produtor dos trabalhos da Comissão, em busca da viabilidade da produção, seja adotada pela Comissão de Agricultura da AL/MS.

3- que o contrato estabelecido pela CPI do Leite seja refeito pela Comissão de Agricultura da AL/MS, de forma a contemplar as reais necessidades dos produtores.

Referências Bibliográficas

AMIOT, J. **Ciência y tecnologia de la leche**. Zaragoza, España: Acribia 1991. 547p.

BRASIL/MAPA. **Instrução Normativa nº. 51**. Brasília: Diário Oficial da República Federativa do Brasil, 2002. Seção 1, p.13.

BRASIL/MAPA. **Lei nº. 1.283**. Rio de Janeiro, RJ: Diário Oficial da União, de 18/12/1950. Seção 1, p.18.161.

BRASIL/MAPA. **Decreto nº 30.691 de 29 de Março de 1952**. Rio de Janeiro: Diário Oficial da União de 07/07/1952, seção 1, p.10785.

BEHMER, M.L.A. **Tecnologia do leite**. 15ª ed. São Paulo: Nobel, 1980. 210 p.

BERLO, D.K. *O Processo da comunicação-Introdução e Teoria*. São Paulo: Martins Fontes, 1996. 327p.

CNA – Confederação nacional da Agricultura. **Qualidade garante retorno financeiro a produtor**. In: Ayr Aliski. 2005. Disponível Em:<<http://www.milkponit.com.br/mn/girolacteo/artigo.asp?nv>> acesso em 20 junh 2005.

HOEL, P.G. **Estatística Elementar**. São Paulo: Atlas, 1981. 240p.

KOTTER, P. **Administração de Marketing**. 5 ed. São Paulo: Atlas, 1998. 230p.

MATO GROSSO DO SUL/PODER LEGISLATIVO. **Lei nº 1.953 de 09 de abril de 1999**. Campo Grande-MS: Diário Oficial da União nº 5.328, de 15 de agosto de 2000.

MATO GROSSO DO SUL. **Relatório Final da Comissão Parlamentar de Inquérito do Leite**. Campo Grande-MS: Assembléia Legislativa de MS, Jul. 2002. 98p.

MATTAR, F.N. **Pesquisa de Marketing**. São Paulo: Editora Atlas, 1993. 270p.

MICHELS, I.; Oliveira, E; Sabadin, K. **Cadeias Produtivas de Mato Grosso do Sul, leite**. IV série. Mato Grosso do Sul: Ed. UFMS, 2003. 178 p.

MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Produção leiteira: uma oportunidade de crescimento. **Política Agrícola**, São Paulo, v.4, n12., jul. 2004. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/estudos_publicações/política_rev/qualidade_leite.htm> Acesso em: 30 de nov de 2004.

MINISTERIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. **Resíduos de antibióticos**. Brasília, DF: MAPA. 2004. Disponível em: <http://www.extranet.agricultura.gov.br/publics_cons/ap.detalhe_noticia_cons_web?leite_residuos/publicacao_698>. Acesso em: 23 de jun de 2004.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE. **Manejo da desnutrição grave: Um manual para profissionais de saúde de nível superior (médicos, enfermeiros, nutricionistas, e outros) e suas equipes de auxiliares**. Genebra: Suíça, 1999. Disponível em: <<http://www.opas.org.br/sistema/arquivos/manejo.pdf>> Acesso em 20 de out de 2004.

Resumo Audiência da CPI do Leite em Mato Grosso do Sul. TV Assembléia Legislativa de Mato Grosso do Sul, fevereiro de 2003. 2 fitas de vídeo VHS, 60 minutos, son., color.

SANDRONI, P. **Novíssimo dicionário de economia**. São Paulo: Editora Record Best Seller, 1999. 901p.

SILVA, P.H.F. **Físico-química do leite e derivados**: métodos analíticos. Juiz de Fora: Oficina de Impressão Gráfica e Editora Ltda, 1997. 145p.

TRUJILLO, V. **Pesquisa de mercado qualitativa & quantitativa**. São Paulo: Scortecci, 2001. 104p.

VOLPI, E.L. Aditivos. **Alimentação & Nutrição**, São Paulo, v.12, n.56, p.30-41. 1993.