

SISTEMA DE PAGAMENTO COMO INCENTIVO À QUALIDADE DO LEITE

Fernando Ferreira Pinheiro

Introdução

Com o crescimento da produção de leite no Brasil, tornou-se necessário incentivar o aumento do consumo do leite e seus derivados, bem como expandir a venda dos produtos brasileiros para novos mercados, via exportação. Para que essas necessidades possam ser atendidas, é muito importante atender a principal demanda do mercado, a de produtos de qualidade e que não ofereçam riscos de consumo, principalmente para crianças e idosos. No caso do leite e seus derivados, a busca por produtos de melhor qualidade começa pela matéria-prima, ou seja, a qualidade dos produtos que as indústrias vão comercializar depende da qualidade do leite fornecido pelos produtores. Além de influenciar na qualidade do produto final, a matéria-prima leite influencia também no rendimento das plantas industriais.

Desta forma, a criação de um Programa de Melhoria na Qualidade do Leite se torna fundamental para uma indústria melhorar a qualidade do leite recebido dos produtores, com isso melhorar a qualidade de sua principal matéria-prima e seus índices de rendimento. Além disso, um programa documentado faz parte das exigências da IN 51.

Um projeto de educação continuada junto aos produtores é uma parte importante em um programa para a melhoria na qualidade do leite, inclui-se neste projeto ações como: palestras para produtores, projetos de assistência e educação de produtores, manuais e informativos técnicos e a disponibilização dos resultados de análise de qualidade para os produtores. Para que a educação continuada atinja seus objetivos é importante existir um incentivo, o Sistema de Pagamento pela Qualidade do Leite é uma das formas de realizar esse incentivo.

Desta forma, o pagamento pela qualidade é um importante para que o produtor busque informações e ajuda para melhorar a qualidade do leite produzido em sua propriedade. Além disso, é uma forma justa de bonificar àqueles que se preocupam com a qualidade e investem em melhorias. Um sistema de pagamento pela qualidade beneficia a indústria, com a melhoria na qualidade da matéria-prima, e o produtor por ter o seu produto

valorizado pelas melhorias adotadas e que resultaram em um avanço na qualidade do leite, produto de todas as atividades realizadas na propriedade rural.

A importância da qualidade do leite para a produção de derivados lácteos.

O controle e a determinação dos componentes do leite são muito importantes na fabricação de derivados lácteos. A composição média do leite é de 87,4% de água e 12,6% de sólidos totais, sendo 3,9% de gordura, 3,2% de proteína, 4,6% de lactose e 0,90% de minerais (Harding, 1995). A composição do leite pode variar devido a vários fatores como a sazonalidade, a genética e a nutrição.

Além da composição, a qualidade microbiológica do leite também é de extrema importância para a produção de derivados. Neste caso, as células somáticas e as bactérias contaminantes têm grande influência sobre as características organolépticas e sobre o tempo de prateleira dos produtos (Machado, 2008).

Além de atestar o estado sanitário das vacas em lactação em relação à mastite, a CCS também é um critério de qualidade do leite cru, já que a glândula mamária doente produz leite com composição alterada, o que resulta em leite fluido e produtos lácteos de qualidade reduzida (Gigante e Costa, 2008). A literatura aceita como 200.000 cél. Somáticas /mL indicativo de leite originário de um úbere sadio, livre de mastite. Estima-se ainda que ocorra uma redução de 2 a 2,5% da produção de leite para cada 100.000 cél. Somáticas /mL acima de 200.000 cél/mL (Philpot, 2002).

O uso de leite com CCS elevada afeta principalmente a produção de queijos, por causa de sua menor concentração de caseína e aumento das proteínas do soro. Causa ainda alteração da coagulação e do conteúdo de sólidos no soro, resultando em um produto com alterações sensoriais e defeitos de textura. Com relação à fabricação de leite em pó, a CCS elevada pode alterar a estabilidade térmica e redução da vida de prateleira, além do aparecimento de sabores indesejáveis no produto final. No caso do iogurte pode inibir a ação dos fermentos utilizados, em razão dos altos níveis de substâncias como a lactoferrina. E no caso do leite UAT, o uso de leite com elevada CCS contribui para a redução do tempo para início do defeito conhecido como gelatinização do leite, devido a ação de proteases e lipases (Santos e Fonseca, 2007).

No caso da elevada Contagem Bacteriana Total (CBT), a mesma é indesejável pois coloca em risco a saúde do consumidor devido à maior probabilidade de veiculação de doenças, e para a indústria, devido a problemas do leite, além de características sensoriais indesejáveis (Mendonça et al.,2001).

Com relação aos outros componentes do leite. A gordura é o componente mais variável, influenciada por fatores ambientais e manejo (especialmente nutrição) e genéticos (Reis et al., 2004).No caso dos teores de proteínas, estes são determinantes do rendimento industrial de queijos e outros lácteos dependentes da concentração de caseína no leite utilizado como matéria-prima (Fonseca et al., 2008).

Desta forma a redução de células somáticas e de bactérias, o aumento nas concentrações de gordura e proteína verdadeira no leite representam uma grande revolução para a cadeia pois haverá redução nos custos de transporte da matéria-prima e aumento na eficiência industrial (Machado, 2008). Além disso, seria a garantia de um produto final de melhor qualidade e sem risco para o consumidor.

O Sistema de pagamento pela qualidade.

Em Portugal e na Europa as indústrias adaptaram sistemas de pagamento que penalizam o leite fora de especificação e bonificam aquele que tem melhores desempenhos que os critérios exigidos por lei (Ribeiro, 2008). Os Estados Unidos e o Canadá também adotaram essas ferramentas para melhoria da qualidade do leite cru (Machado, 2008). Desta forma, fica evidenciado que esta ferramenta é muito importante para a melhoria do leite cru produzido no Brasil.

A implantação de um Sistema de Pagamento pela Qualidade vai além de estabelecer os parâmetros e os valores a serem usados para a bonificação da produção. Neste caso, é importante seguir os padrões estabelecidos pela Instrução Normativa 51 (Brasil, 2002). É muito importante possuir uma estrutura capaz de garantir a correta coleta das amostras na propriedade, assim como o seu envio para um dos laboratórios da Rede Brasileira de Laboratórios de Controle de Qualidade do Leite. E este ponto é fundamental, pois garante a agilidade da coleta e envio das amostras, do processamento das análises e do recebimento e processamento dos resultados, garantindo assim a confiabilidade e imparcialidade dos resultados que serão utilizados na composição da bonificação pela qualidade.

O Sistema de Pagamento pela Qualidade começa, portanto na coleta da amostra, para tanto é importante que esta tarefa possua um Procedimento Operacional Padrão descrito e registrado nos documentos da indústria. Além de estar descrito, esse procedimento deve ser passado em treinamentos para os responsáveis pelas coletas. Atualmente o sistema mais utilizado é a coleta realizada pelos transportadores, portanto o treinamento contínuo e o controle da coleta são fundamentais para o sucesso do sistema.

É importante também garantir um suprimento de material para a coleta e armazenamento das amostras, ou seja, frascos, conservantes, caixas isotérmicas e gelo reciclável. Depois de coletada essas amostras devem ser enviadas a um laboratório da RBCQL para serem analisadas, dentro de um prazo de até 7 dias. Para cumprir essas etapas é necessário haver um cronograma de coletas, envio e análise das amostras, esse cronograma deve ser estabelecido e enviado para todas as partes envolvidas, indústria e laboratório.

De posse dos resultados, é importante ter um sistema que possa receber esses resultados, disponibilizá-los para os produtores e processá-los para realizar o pagamento pela qualidade. Quando o produtor passa a receber pela qualidade do seu produto, neste caso o leite, ele passa a se preocupar com o resultado das análises. Por isso é muito importante disponibilizar este resultado ao produtor de forma objetiva e ao mesmo tempo completa assim ele poderá avaliar e planejar ações para a melhoria da qualidade de seu leite. Desta forma, a qualidade se torna mais um parâmetro para avaliação da produção, inclusive se torna um indicador de desempenho financeiro da produção de leite na propriedade.

Preparada para atender a esse processo, há sete anos, a CCPR-Itambé deu início às análises relativas à Contagem Bacteriana Total (CBT), Contagem de Células Somáticas (CCS) e composição do leite recebido de seus cooperados. Assim foi criado um banco de informações que tinha por objetivo, primeiramente, municiar os produtores com informações sobre o leite produzido, possibilitando a adequação às exigências da Instrução Normativa nº 51, que entraria em vigor três anos depois.

A partir daí, os produtores tiveram acesso ao boletim da qualidade, por meio do qual podiam avaliar os índices de medida da qualidade do leite, preparando-se para atender às exigências legais e para o pagamento pela qualidade, adotado há quatro anos pela CCPR.

Os dados colhidos levaram à implantação de programas que, até hoje, visam a melhoria contínua da qualidade do leite produzido pelos cooperados.

Os resultados para pagamento são registrados no boletim da qualidade, assim como o histórico de qualidade da propriedade, servindo de orientação para os produtores. Além disso, essas informações permitem aos técnicos da Itambé realizarem visitas para a orientação sobre a qualidade do leite junto aos produtores.

Um programa de pagamento pela qualidade do leite deve incentivar o produtor a melhorar a qualidade do seu leite. Principalmente no que se refere a CBT e CCS, pois estes dois parâmetros dependem da adoção de práticas corretas de manejo, como a limpeza e higienização dos equipamentos de ordenha e o controle de mastite. São nesses parâmetros que o produtor consegue uma melhoria da qualidade significativa no seu produto a curto e médio prazo, já que com relação aos sólidos nutrição, e principalmente a genética é que irão interferir para ocorrerem melhorias.

Considerações finais.

As experiências obtidas no Brasil e no exterior comprovam que o pagamento pela qualidade do leite é a ferramenta mais eficiente para promover a melhoria na qualidade. Esse incentivo vem sendo adotado cada vez mais por várias indústrias, o que ajuda a fortalecer a cadeia e criar no produto a preocupação com a melhoria na qualidade de seu produto.

Um sistema de pagamento pela qualidade não deve ser estático, é importante sempre revisá-lo e atualizá-lo de acordo com as novas exigências legais e de mercado. Ou seja, deve ser uma ferramenta dinâmica sempre buscando incentivar e premiar aqueles produtores que se preocupam com o leite com alimento para um consumidor final.

Referências

1. BRASIL, *Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Instrução Normativa nº 51 de 18 de setembro de 2002. Regulamentos técnicos de produção, identidade, qualidade, coleta e transporte de leite.* Balde Branco, n. 456, 2002.

2. FONSECA, L.M. et al. *Situação do leite cru em Minas Gerais 2007/2008, III Congresso Brasileiro de Qualidade do Leite*, Recife, CCS Gráfica e Editora, 2008, 373 p.
3. GIGANTE, M.L.; COSTA, M.R. *Influência das Células Somáticas nas Propriedades Tecnológicas do Leite e Derivados, III Congresso Brasileiro de Qualidade do Leite*, Recife, CCS Gráfica e Editora, 2008, 373 p.
4. HARDING, F. *Milk quality*. New York: Blackie Academic & Professional, 1995, 165 p.
5. MACHADO, P.F. *Pagamento do Leite por Qualidade, III Congresso Brasileiro de Qualidade do Leite*, Recife, CCS Gráfica e Editora, 2008, 373 p.
6. MENDONÇA, A.H. et al. *Qualidade físico-química de leite cru resfriado: comparação de diferentes procedimentos e locais de coleta, Revista do ILCT, v.56,n.321, p.276-281, 2001.*
7. PHILPOT, N. *Qualidade do Leite e controle de mastite: passado, presente e futuro, Congresso panamericano de qualidade do leite e controle de mastite*, Ribeirão Preto, Instituto Fernando Costa, 2002, p.23-28.
8. REIS, R.B. et al. *Manipulação da Qualidade do Leite pela Nutrição da Vaca, I Simpósio do Agronegócio do Leite: Produção e Qualidade, Belo Horizonte, Escola de Veterinária da UFMG, 2004.*
9. SANTOS, M.V.; FONSECA, L.F.L *Estratégias para controle de mastite e melhoria da qualidade do leite*, Barueri, Editora Manole, 2007, 314 p.