

**Título: Comparação das normas higiênico sanitárias da união europeia e do Brasil para o leite cru refrigerado**

**Autor(es)** Frida Esther Sparaciari; Marcio Reis Pereira de Sousa; Valéria Moura de Oliveira

**E-mail para contato:** marcioreis1@gmail.com

**IES:** UNESA

**Palavra(s) Chave(s):** legislação, leite, produção, qualidade

#### **RESUMO**

O mercado consumidor está se tornando cada vez mais rigoroso com relação à qualidade dos alimentos. Diversas exigências passam a ser impostas em todas as etapas do processo produtivo como forma de garantir a qualidade e a segurança do produto. O estabelecimento de normas desempenha um papel de suma importância visando garantir um padrão de qualidade a ser seguido em toda a cadeia produtiva. Vários desafios são enfrentados pelos estabelecimentos quanto à adequação de sua produção às determinações dos regulamentos vigentes no país e quanto às normas dos países importadores para sua inserção no comércio internacional. A apropriação das informações sobre as legislações vigentes em países que estão na vanguarda da qualidade do leite e reconhecidamente como grandes produtores, nos permite entender melhor quais devem ser as diretrizes a serem seguidas, levando-se em consideração as peculiaridades e os requisitos relativos à produção do leite no Brasil, para que se possa atingir um patamar mais elevado de qualidade e de consequente competitividade. A União Europeia produziu no ano de 2013 152.401 toneladas de leite. No Brasil o volume de leite produzido vem crescendo a cada ano, foram 34,4 bilhões de litros em 2013 e, de acordo estimativas do IBGE, 36 bilhões em 2014. Apesar do Brasil ter uma alta produção a qualidade ainda é deficiente. Uma das referências internacionais nas exigências de qualidade do leite é a União Europeia, que se baseia no Regulamento (CE) N.º 853 do parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004, determinando parâmetros de contagem bacteriana inferior a 100 mil UFC mL<sup>-1</sup> e contagem de células somáticas (CCS) inferior a 400 mil células mL<sup>-1</sup> para o leite cru. A União Europeia possui uma legislação bastante rígida quanto a presença de adulterantes, antibióticos, ao bem-estar e a sanidade dos animais e da água. Já no Brasil, segundo a Instrução Normativa nº 62 (IN62) de 29 de dezembro de 2011, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) foram estabelecidas metas e prazos por regiões para que ocorra uma redução da contagem total bacteriana (CTB) no máximo a 100 mil UFC mL<sup>-1</sup> e de CCS no máximo a 400 mil células mL<sup>-1</sup>, com prazo limite a partir de 2017. O objetivo do presente trabalho foi comparar as normas da União Europeia e as determinadas na IN62 no Brasil quanto ao padrão higiênico-sanitário na produção do leite cru. Verificou-se que muitas das exigências feitas pela União Europeia, equivalem com as presentes na IN62 tais como: os requisitos sanitários aplicáveis à produção do leite cru visando o controle dos animais em relação à brucelose e tuberculose, a pesquisa de resíduos de antibióticos e outros inibidores do crescimento microbiano, às exigências de higiene na obtenção do leite, a forma de armazenamento, o manuseio do material e a refrigeração, além da limpeza dos tetos das vacas e o controle de doenças como a mastite. Os controles ocorrem de forma semelhante através da periodicidade de coleta de amostras do leite de conjunto, para monitoramento em função dos parâmetros regulamentares. Com isso podemos concluir que o Brasil apresenta diretrizes bem determinadas e condizentes com as exigências internacionais, com boas perspectivas de melhorar sua performance de produção ao investir na qualidade do leite. Apresenta prazos para a realização das mudanças necessárias e o cumprimento das metas determinadas na IN62 para que se possa caminhar para uma nova realidade quanto as questões de qualidade e competitividade.