

Pedro Braga Arcuri

Pesquisador da  
Embrapa Gado de Leite

## IN 76 e IN 77 são o “MAPA DA MINA”

As Instruções Normativas 76 e 77, em vigor desde junho passado, são a evolução da IN 51/2002. As novas INs dão ordem e clareza aos regulamentos anteriores, e irão promover avanços maiores e mais rápidos para a melhoria da qualidade do leite brasileiro, sem perder de vista que os indicadores estabelecidos nas novas regras não são ainda os ideais, mas os possíveis na atualidade.

Surpreendentemente, alguns produtores e algumas indústrias, e mesmo algumas organizações de classe têm-se mostrado refratários àquelas INs, utilizando diferentes argumentos e posicionamentos para atrasar ou impedir a entrada em vigor dos níveis, dos indicadores mais básicos de qualidade, que são a contagem bacteriana total (CBT) e a contagem de células somáticas (CCS). E mais, sem promoverem meios de financiamento e capacitação para diversas boas práticas, dentre elas, o programa “Mais Leite Saudável”, mantido pela Ministra Tereza Cristina, com o apoio e a participação da maior parte das indústrias.

“As novas INs dão ordem e clareza aos regulamentos anteriores, e irão promover avanços maiores e mais rápidos para a melhoria da qualidade do leite brasileiro.”

Quem reclama de preços baixos, de bruscas oscilações no mercado, e acha que não pode haver importações de leite deveria ser defensor da implantação das INs 76 e 77, como um passo importante para o equilíbrio do mercado. Já deveria estar defendendo padrões máximos de CBT, por exemplo, de 100 mil UFC/mL e de CCS de 400 mil/mL, sem falar na defesa da redução de resíduos químicos no leite. Isso porque, somente com estes níveis, e produção a baixo custo, será possível nos considerarmos competitivos no mercado internacional de lácteos.

Produtos lácteos brasileiros de qualidade, disponíveis tanto no mercado interno quanto para exportação, promoverão mais estabilidade para aqueles que produzem, trazendo sustentabilidade para toda a cadeia produtiva. Certamente outros fatores devem ser levados em consideração, porém a

qualidade da matéria-prima é fundamental.

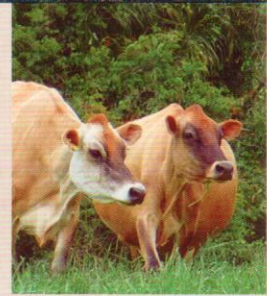
Para o setor produtivo, a IN 77 esclarece e orienta a respeito dos programas de autocontrole (PAC). Várias empresas e órgãos públicos oferecem cursos e assistência para a efetiva implantação dos PACs. Estes devem ser encarados como investimentos, pois permitem a produção de lácteos que atendam às exigências dos consumidores, por produtos de melhor qualidade e nutricionalmente saudáveis. Ainda de acordo com a IN 77, análises devem ser realizadas diariamente, na recepção do leite cru, permitindo tomadas de decisão para que medidas corretivas sejam adotadas. Nesse sentido, equipamentos para tais análises, de fácil manuseio e de custo acessível, automatizados, com tecnologia digital nacional, já podem ser comprados no mercado, ressaltando que as análises devem seguir o Manual de Métodos Oficiais para Análise de Alimentos de Origem Animal, publicado pelo MAPA.

Resultados na melhoria da qualidade do leite vão depender da tomada de decisões, dos produtores aos laticinistas e distribuidores, pela implantação de programas de qualidade e treinamentos, para o exercício de controles nos processos e, se necessário, para a adoção de medidas corretivas. A melhoria na qualidade do leite exige que a produção de leite e lácteos “da fazenda até o consumidor” seja praticada de fato como um processo contínuo, dependente de diferentes profissionais ao longo da cadeia produtiva e de suas decisões diárias. Portanto, todos permanentemente comprometidos com o objetivo de garantir a entrega de produtos ao elo seguinte desta cadeia com a qualidade recebida do elo que o antecedeu, mais o valor agregado pela sua contribuição. As INs 76 e 77 são o “mapa da mina” para o melhor funcionamento desse processo contínuo. **BB**



# BALDE BRANCO

ANO 54 • NÚMERO 655 • JULHO/2019 • R\$ 11,00 • WWW.BALDEBRANCO.COM.BR



## GENÉTICA

Melhoramento nas fazendas leiteiras tem avanços, mas é preciso muito mais

## ENTREVISTA

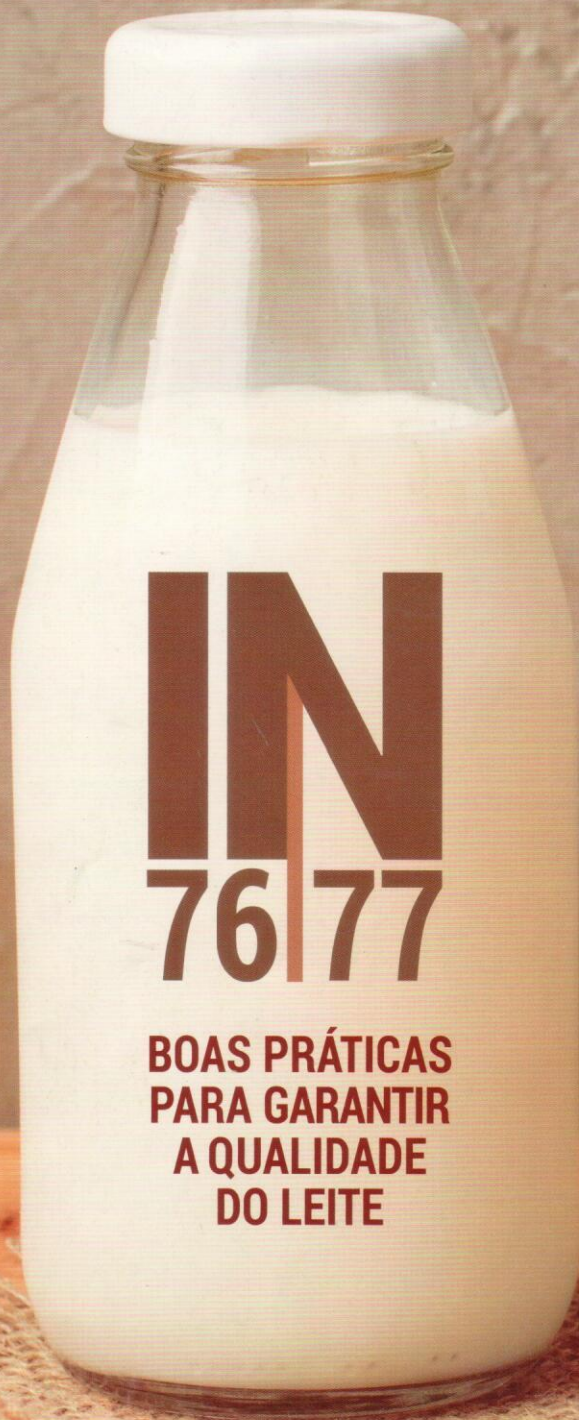
Mariele Stockler: uma campeã de qualidade apaixonada pelo leite

## FORRAGEM

Certificação Ceres: garantia de qualidade e segurança para quem compra volumoso

## SANIDADE

Brucelose é sinônimo de prejuízo à pecuária, além de perigo ao homem



**IN**  
**76/77**

**BOAS PRÁTICAS  
PARA GARANTIR  
A QUALIDADE  
DO LEITE**

O primeiro passo, de imediato, é adequar a temperatura e a contagem bacteriana aos parâmetros da normativa