

Leite longa vida não sofre reproprocessamento

E-mail infundado enviado pela internet alerta consumidor para observar números inscritos na caixinha, que apontariam o número de vezes que o alimento foi reembalado

O Serviço de Orientação do Idec recebeu muitas consultas sobre um e-mail que circula na rede sobre reaproveitamento de leite longa vida, também conhecido como UHT. E não foi só ao Idec que a notícia chegou. Foi maciça a circulação desse e-mail de autoria desconhecida.

A mensagem diz que quando as caixas de leite não são vendidas até determinado prazo, são recolhidas e voltam à fábrica, para que o leite seja repasteurizado.

Seria possível identificar quantas vezes o leite foi reembalado por meio de números inscritos embaixo das caixas. Segundo a mensagem, esses números podem variar de 1 a 5, e o ideal seria comprar até o número 3, porque acima disso a qualidade do leite estaria ruim. A mensagem exemplifica o significado dos números: se a embalagem tiver o número 1, é a primeira vez que sai da fábrica e chega ao supermercado para a venda final; se tiver o número 4, significa que ele já foi repasteurizado quatro vezes e depois retornou para o supermercado para a venda final etc.

Motivado pelos questionamentos de seus associados, o Idec solicitou informações ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e à Delegacia Federal de Agricultura de São Paulo.

O Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) do MAPA manifestou-se sobre as denúncias por meio de nota técnica. No comunicado, o DIPOA esclareceu que o reproprocessamento térmico do leite é proibido pelo artigo 517, §7º do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal – RIISPOA, aprovado pelo Decreto nº 30.691/52.

ECONOMICAMENTE INVIÁVEL

Segundo o órgão, os algarismos (1, 2, 3, 4 etc) impressos no fundo das embalagens referem-se ao posicionamento da bobina na máquina de envasamento dos produtos. Portanto, não se relacionam com o reproprocessamento do leite.

O DIPOA informou também que determinou às Superintendências Federais de Agricultura nos estados que avaliem as condições operacionais das usinas de beneficiamento, para identificar eventuais desvios que possam ser relacionados ao reproprocessamento de leite UHT e, se constatados, para serem imediatamente corrigidos.

A informação do e-mail é contestada também pela Tetra-Pak, empresa fabricante das embalagens cartonadas. O reproprocessamento do leite aumentaria muito os custos de produção, inviabilizando qualquer reproprocessamento: só a embalagem tipo tetra-pak responde por cerca de R\$ 0,30 do custo total.

O Idec lembra que o consumidor tem direito à informação clara sobre os produtos que consome (artigo 6º, III do Código de Defesa do Consumidor – CDC). Sempre que sentir necessidade de esclarecimentos, deve solicitar informações ao fornecedor, que tem o dever de prestá-las.

O CDC garante ainda a proteção à saúde e a segurança contra os riscos provocados pelo fornecimento de produtos e serviços considerados perigosos ou nocivos, como um alimento deteriorado poderia gerar. No caso do problema já ocorrido, há o direito de reparação dos danos ocasionados (artigo 12 do CDC). ■

Conheça os tipos mais comuns de tratamento do leite

Leite Pasteurizado – Submetido ao aquecimento a temperaturas que variam de 72°C a 75°C por 15 a 20 segundos, e a refrigeração a temperaturas entre 2°C e 5°C, sendo envasado em seguida.

Leite longa vida ou UHT (Ultra High Temperature – ultrapasteurizado) – Submetido a temperaturas que variam de 130°C a 150°C durante 2 a 4 segundos e resfriado rapidamente. Depois é embalado em caixinhas ou garrafas com revestimento que impede qualquer contato com o ambiente externo. Não precisa ser mantido em geladeira até que seja aberto.

Serviço

Veja notícia relacionada em (<http://www.idec.org.br/noticia.asp?id=5110>).

Esclarecimentos da indústria de embalagem em (<http://www.tetrapak.com.br/home.asp>)