

Orgânico com longa duração

Categories : [Reportagens](#)

Pela primeira vez, a indústria nacional de laticínios produz leite orgânico do tipo longa-vida. Com qualidade nutricional garantida, o leite orgânico tem a vantagem de estar livre de resíduos de agrotóxicos, hormônios, pesticidas e antibióticos usados normalmente na pecuária leiteira. Mesmo passando por processos de pasteurização ou de esterilização, o leite convencional não fica livre desses resíduos e de 100% das bactérias típicas do leite.

O envase em longa-vida permitirá ao leite orgânico maior tempo de validade (quatro meses), contra os 22 dias do mesmo pasteurizado, se mantido na geladeira. Os produtos líquidos em caixinha passam pelo processo de esterilização conhecido como UHT (*Ultra High Temperature*, ou “temperatura ultra-alta”), quando são submetidos a um aquecimento de 145°C durante três segundos, quase o dobro da temperatura usada na pasteurização. Dessa maneira, é realizada uma maior eliminação microbiológica, potencializada pelas embalagens com envase asséptico (as caixas de papel, plástico e alumínio fabricadas pela Tetra-Park), que impedem a entrada de luz, ar, água e oxigênio.

Para a produção do leite orgânico, propriedades e animais são tratados de acordo com exigências que vão dos cuidados ambientais com o pasto, que deve ser totalmente protegido contra fertilizantes e agrotóxicos, até a ração animal orgânica e um receituário exclusivo de homeopatia e fitoterapia no trato da saúde da vaca. Para se especializar em orgânicos, um sítio ou fazenda tem que passar por um período de transformação que, no caso da produção leiteira, leva de seis meses a dois anos. Só depois conquista as certificações.

Segundo o professor Sebastião César Brandão, do Departamento de Laticínios da Universidade Federal de Viçosa, o leite orgânico e o convencional se igualam quanto ao valor nutricional (quantidade de proteínas e cálcio). Ambos, na industrialização (pasteurização ou esterilização) sofrem as mesmas perdas de vitamina e permanecem com uma quantidade pequena de bactérias que são resistentes aos dois processos. A grande diferença, assegura ele, está na fase anterior à industrialização, ou seja, no manejo do animal.

Tratada de acordo com os princípios da agropecuária orgânica, a vaca fornece leite 100% livre de contaminação por agrotóxicos, pesticidas, hormônios etc. Já o animal da pecuária tradicional, explica Brandão, pode, conforme índices estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, apresentar na composição do leite resíduos destes produtos, que não são totalmente eliminados na industrialização mas que também não são considerados prejudiciais à saúde humana, dado o baixo teor de contaminação. O professor lembra que o isolamento absoluto dos resíduos tóxicos ou mesmo de toda e qualquer bactéria do leite é possível a partir de processos industriais ultra-

sofisticados, que não se justificam economicamente e que, por isso, não são usados nem no Brasil nem em países desenvolvidos.

Batizado de Naturallis, o longa-vida orgânico será industrializado em Patos de Minas, a 400 quilômetros da capital, pela [Cooperativa Central Mineira de Laticínios \(Cemil\)](#), resultado da união de quatro cooperativas leiteiras que agregam 5 mil pequenos produtores. Dona de uma produção de 500 mil litros por dia (300 mil beneficiados em forma de leite longa-vida e derivados), a Cemil fechou um acordo de parceria com um pequeno laticínio instalado em Uberaba, no Triângulo Mineiro. O Taigors, responsável pelo beneficiamento de 10 mil a 12 mil litros de leite diários (dois mil litros orgânicos e o restante convencional) não esconde que seu objetivo é fornecer produtos unicamente orgânicos.

Há cinco anos, o Taigors já produz leite orgânico pasteurizado. O produto é vendido a R\$ 2,50, em garrafinhas de vidro. A distribuição é feita apenas em Uberaba, para 50 famílias que recebem o leite na porta de casa, e em São Paulo, através da cesta alimentar do Sítio A Boa Terra. O leite pasteurizado é comercializado na versão integral e desnatado. O abastecimento do leite orgânico in natura para a Taigors é feito por três pequenos produtores de Uberaba, que transformaram as propriedades incentivados pelo projeto do laticínio vizinho. Para aumentar a oferta do orgânico e, com isso, o abastecimento do mercado de longa-vida, a empresa investe, junto com a Cemil, numa fazenda na região de Patos de Minas, que está em transformação e fornecerá, num prazo estimado em seis meses, 8 mil litros de leite orgânico por dia.

O Taigors foi montado por um ex-gerente comercial da Souza Cruz e é o único laticínio do país certificado para a industrialização de leite orgânico pasteurizado e longa-vida. Junto com o selo do Instituto Biodinâmico (IBD), uma das principais certificadoras da produção orgânica agropecuária no Brasil, o laticínio carrega o selo do [Ifoam \(International Federation of Organic Agriculture Movements\)](#), a entidade alemã que, de certa forma, controla a produção dos orgânicos no mundo. Na cadeia produtiva, têm que ser certificados os fornecedores do leite e também a empresa que faz a industrialização.

Com estes selos, além de lugar privilegiado num mercado nacional que vem se abrindo, o laticínio Taigors conquistou o direito de exportar para os Estados Unidos, Canadá, Europa e Japão. Mas o mercado externo não está nos seus planos, mesmo que nos próximos dois anos a empresa se torne, como pretende, exclusivamente produtora de orgânicos, passando a beneficiar 30 mil litros de leite por dia. “Nosso foco principal é o abastecimento interno para provocar o hábito do consumo. Quando tivermos volume, exportaremos”, diz o empresário Joselito Gonçalves Batista. O estímulo ao consumidor será fomentado com o lançamento, em seis meses, de 13 novos produtos orgânicos, derivados do leite. Entre eles, mussarela, ricota, requeijão, manteiga e coalhada. Para tanto, a empresa está construindo uma nova fábrica, também em Uberaba.

Inicialmente, o Naturallis está sendo vendido no Rio de Janeiro, em lojas da rede de supermercados Zona Sul, e em Belo Horizonte, no Extra. A produção de 2 mil litros/dia é, segundo o próprio presidente da Cemil, João Bosco Ferreira, quase insignificante se comparada com o volume de 21 bilhões de litros de leite produzidos por ano no país, ou mesmo com os 300 mil/dia beneficiados pela própria Cemil. A decisão da cooperativa revela, entretanto, a vantagem comercial que vem impulsionando os produtos orgânicos em todo o mundo. “Não podemos ficar parados com a boca aberta, esperando a mosca entrar. O consumo de orgânicos cresce no Brasil e nos preocupamos também com a questão social que envolve esses produtos”, assinala Ferreira. Ele lembra que os orgânicos compensam os investimentos pelo valor agregado embutido. O Naturallis chega nas prateleiras por um preço que varia entre R\$ 3,80 e R\$ 4. O preço maior, afirma o dono do Taigors, é também por uma questão de escala de produção. Em Belo Horizonte e no Rio, onde será vendido, o leite longa-vida convencional custa em média R\$ 1,50.

O proprietário da Taigors conta que a idéia de parceria com a Cemil veio da impossibilidade de o laticínio adquirir uma linha de industrializados longa-vida. Segundo ele, 80% do leite consumido no Brasil é de caixinha. “Não dá para esquecer isso”, assinala, ressaltando que a tendência óbvia de mercado é a esterilização do leite orgânico. Joselito Batista explica, entretanto, que o leite orgânico pasteurizado tem validade de 22 dias e que, em tese, não seria necessária a industrialização em UHT. O problema, sustenta o empresário, é a questão cultural: “Aqui, todo mundo está acostumado a achar que o leite estraga em três dias e joga fora depois deste prazo”.

Mas é claro que as barreiras culturais são minimizadas quando se trata de logística. O longa-vida facilita o transporte e, destaca Joselito Batista, cria a possibilidade concreta da exportação. De acordo com o empresário, a produção orgânica é vantajosa para todos os elos da cadeia produtiva. O produtor é melhor remunerado (paga-se 85 centavos por litro, contra 52 centavos do convencional), o custo de produção é menor, e o produto final tem grande valor agregado, pois é consumido por uma clientela disposta a pagar mais caro por causa dos benefícios pessoais de saúde e por acreditar no ganho ambiental e social.

* Roselena Nicolau é mineira de Belo Horizonte e jornalista. Foi repórter do Jornal do Brasil por 12 anos e correspondente da Agência Sebrae de Notícias.