

## **Indício de contaminação tira 4 marcas de leite do mercado**

Os supermercados de Jundiá foram pegos de surpresa com a notícia do leite longa vida adulterado com a adição de soda cáustica e água oxigenada. Uma rede da região determinou a retirada das prateleiras de todas as marcas suspeitas. Entre elas estão Centenário, Parmalat, Glória e Trilac. Nas gôndolas foram colocados comunicados informando os consumidores sobre a adulteração do produto. O representante do supermercado disse que a rede irá entrar em contato com os fornecedores para decidir o que será feito com o leite recolhido. Uma outra rede de supermercados de Jundiá informou que tem conhecimento apenas do caso do leite Centenário e que não trabalha com a marca. Sobre a Parmalat, afirmou que desconhece a suspeita sobre a empresa. Uma rede nacional de supermercados com lojas em Jundiá informou que não trabalha com as marcas mencionadas, exceto a Parmalat, e que está aguardando um pronunciamento oficial dos órgãos de saúde para tomar as devidas providências. Os consumidores se mostraram indignados com a adulteração do leite. "Quem faz isso tem que ser preso; aposto que o filho dele não está tomando deste leite", disse a recepcionista Gracieti Costa Valente, de 38 anos. Preocupada com a saúde da família, a recepcionista pretende trocar o leite longa vida pelo de saquinho. "Tenho filhos e eles consomem muito leite", salienta. Surpreendida com a notícia, a dona de casa Lúcia Helena Batista de Freitas, de 46 anos, quer convencer o filho a tomar leite de soja. "Dá medo de consumir este leite. O que adianta ganhar dinheiro prejudicando o outro?", ressaltou. O metalúrgico Ricardo de Oliveira Bueno, de 43 anos, disse que vai evitar as marcas adulteradas. "Não dá para deixar de comprar leite; o jeito é não comprar estas marcas." Com três crianças em casa, a auxiliar de limpeza Rosa Bardi, de 42 anos, conta que não pode ficar sem o leite. "Compro o Parmalat ou o que está mais em conta. Agora não sei o que fazer", disse. Prisão - A Polícia Federal (PF) prendeu na última segunda-feira 27 pessoas e desarticulou um esquema de crimes contra a saúde pública por meio da adição de substâncias químicas não permitidas ao leite longa vida, o que o tornava impróprio para consumo. Conforme as investigações do Ministério Público Federal (MPF), a Cooperativa dos Produtores de Leite do Vale do Rio Grande (Coopervale), em Uberaba, e a Cooperativa Agropecuária do Sudoeste Mineiro (Casmil), em Passos, são suspeitas de acrescentar ao leite soda cáustica (hidróxido de sódio) e água oxigenada (peróxido de hidrogênio). As substâncias, de acordo com a PF, eram diluídas em água - junto com outras, como citrato de sódio e ácido cítrico - numa proporção de 10% do total, e usadas para aumentar a longevidade do produto, reduzindo sua acidez. O MPF alertou que as substâncias, se utilizadas em desacordo com os parâmetros químicos indicados, "podem se transformar em poderosos agentes cancerígenos". Como parte da Operação Ouro Branco, foi determinado o recolhimento de amostras de leite longa vida em todo o País. Segundo a PF, o produto adulterado era revendido pelas cooperativas para empresas como Parmalat e Calu, entre outras, que comercializavam o produto em embalagens próprias em todo território brasileiro. A produção diária das cooperativas chegava a 400 mil litros (250 mil da Casmil e 150 mil da Coopervale). As Promotorias de Defesa do Consumidor em Uberaba e Passos determinaram a suspensão da produção e a apreensão dos estoques de leite de ambas. Governo - Para tentar tranquilizar os consumidores, o Ministério da Agricultura divulgou ontem uma nota na qual esclarece que nem todas as indústrias que compram leite das duas cooperativas mineiras que acrescentavam irregularmente soda cáustica e água oxigenada ao produto longa vida adquiriram a bebida processada. De acordo com o governo, parte do produto vendido pelas cooperativas acusadas pelo Ministério Público Federal (MPF) de prática irregular

é leite cru refrigerado, o que diminui os riscos de estar adulterado ou impróprio para o consumo, visto que as irregularidades foram identificadas nas unidades beneficiadoras do produto, ou seja, em seu processo de industrialização. A Secretaria de Defesa Agropecuária do ministério informa que as indústrias que recebem o leite produzido pelas duas cooperativas autuadas são fiscalizadas. E que seus produtos passam por análises laboratoriais para verificação da qualidade da matéria-prima que utilizam, como também do produto final distribuído aos consumidores.

Associação Paulista de Jornais - 24/10/2007