

Número de indústrias deve crescer

Um grande número de estabelecimentos para abate e industrialização de produtos de origem animal deverá surgir com a regulamentação da lei que dá ao GDF a obrigatoriedade de inspecionar e fiscalizar os produtos. Esta é a previsão do diretor da Divisão de Inspeção dos Produtos de Origem Vegetal e Animal da Secretaria de Agricultura e Produção, Mardonieu Gomes de Carvalho. Atualmente, apenas três abatedouros bovinos são fiscalizados pelo Governo Federal no DF e três abatedouros de pequenos animais — porcos e aves — são inspecionados pelo GDF. Inúmeros outros funcionam de forma clandestina.

Os abatedouros bovinos devidamente legalizados estão situados dois em Planaltina e um em Sobradinho e os três de pequenos animais se situam no Gama, Núcleo Bandeirante e Brazlândia. "Antes não haviam regras locais para a inspeção e fiscalização da carne bovina e vigorava a lei federal, igualmente aplicada para pequenos e grandes produtores, até mesmo para os produtos de exportação", explicou o diretor da Dipova. Ele acrescentou, no entanto, que a legislação do DF não será menos rí-

gida, nem mais tolerante. "É nossa responsabilidade zelar pela qualidade dos produtos", justificou.

"Trabalhamos na clandestinitade porque ninguém legalizou a gente", desabafou Francisco Jacinto, proprietário da chácara nº 97, no Setor P Norte de Ceilândia, explicando que está no ramo há vários anos e há quatro espera pela legalização. "A lei atende a reivindicação de muito tempo e é bem-vinda", disse, acrescentando que os produtores terão inúmeros benefícios, além da geração de mais empregos. "A lei federal é muito rígida", lamentou.

Chico Jacinto, como é conhecido, informou abater em sua chácara de cinco a 10 reses por dia. "As vezes até mais, depende da encomenda", disse, explicando que atende açougueiros ou direto ao consumidor. "A gente atende por encomenda e não pode matar muitos animais para evitar prejuízo", alegou, referindo-se à fiscalização da Saúde. "Quando eles chegam levam tudo que encontram", complementou. "O preço abaixo dos praticados nos açougueiros e supermercados — ontem o quilo estava pelo valor de Cr\$ 1.400 — leva as pessoas

a procurarem os abatedouros clandestinos sem mesmo se preocuparem com os possíveis riscos para a saúde.

Seminário

O decreto que regula a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal foi assinado na abertura do Seminário de Suinocultura, organizado pela Secretaria de Agricultura e Produção e Associação dos Suinocultores do DF. O secretário Nuri Andraus Gassani falou na abertura do evento que fará "todo o programa para a fiscalização segura e confiável, mas que não iniba o setor produtivo". Ele acrescentou que a legislação federal em vigor, e sob a qual estavam sujeitos os abatedouros do DF, "é injusta para com os pequenos empresários por exigir um grau de sofisticação muito grande".

O presidente da Associação dos Suinocultores do DF, José Renato Brandão Bravo, abriu o seminário dizendo estar convicto do crescimento do setor produtivo rural com a lei. Na solenidade foram homenageados os produtores Fernando Tolendal e Benoni Dias Beltrão, pioneiros suinocultura do DF. (G.F.)