

Consumo de carne clandestina chega a 60%

SUELI MONTENEGRO

A carne clandestina no Distrito Federal, em períodos de entressafra (maio a novembro) já chegou a representar algo em torno de 60 por cento do produto comercializado no varejo. A causa principal da presença significativa do produto não legalizado no mercado brasiliense, segundo avaliação de comerciantes e técnicos do setor, seria a falta de abatedouros fiscalizados pelo governo, onde pequenos criadores possam levar seu rebanho para o abate. Há casos, porém, onde a clandestinidade esconde também a criminalidade, responsável pelo furto de animais em propriedades ou à margem de rodovias. Esses animais são sacrificados sem a observância das condições mínimas de saúde e higiene.

No Brasil, a alta taxação é vista como o segundo fator de estímulo ao abate ilegal. A cada quilo da carne comercializada, o consumidor é penalizado com um imposto correspondente a 220 gramas do produto. O diretor do Sindicato do Comércio Varejista de Derivados da Carne no Distrito Federal, Joaquim Borges, observa que, nesse diferencial entre

o taxado e a mercadoria não sujeita ao fisco se encontra o ganho do clandestino. A carne ilegal, oferecida sempre a preços inferiores aos do mercado, pode estar contaminada por doenças como a brucelose e a tuberculose.

Em Brasília, os tentáculos da clandestinidade não escolhem classe social. Na última reunião da Diretoria do Sindicato dos Derivados da Carne foi detectado que alguns restaurantes e hotéis de luxo da cidade não compram carne dos frigoríficos autorizados. Outros estabelecimentos, em contrapartida, importam carne de São Paulo, para dar maior credibilidade ao produto oferecido ao público. Ou solicitam do fornecedor sua identificação no cardápio, ratificando a procedência.

A respeitabilidade do Serviço de Inspeção Federal (SIF), origina-se do fato dele ser responsável há 60 anos pela fiscalização e controle na indústria da carne, oferece garantias no consumo do produto. Para o chefe do SIF no DF, Antônio Cavalcante da Cunha, os sete abatedouros existentes na área de jurisdição do órgão, com uma capacidade média de abate de cem a 400 ani-

mais/dia, seriam suficientes para abastecer todo o DF. Os frigoríficos, no entanto, preferem vender para outros estados 60 por cento da carne produzida. Cavalcante acha que esse déficit provocado pela exportação do produto tem incentivado o desenvolvimento da atividade ilegal, reprimida quando há denúncias, mas não controlada.

O chefe do SIF-DF arrisca o palpite de que hoje 40 por cento da carne consumida em Brasília tem procedência ignorada e é processada de forma ilegal. Na periferia da cidade, é reduzido o índice de carne inspecionada e comum a venda do produto em feiras-livres, destinadas à população de baixa renda. O processamento da carne animal, do abate à limpeza, não pode ultrapassar uma hora, sendo que visceração do mesmo (no caso da carne bovina) leva em média 40 minutos. No abate não autorizado, entretanto, além de não obedecer aos padrões de asseio exigidos, os animais são desossados muitas vezes no meio do mato ou ainda em instalações inadequadas. E o que é mais grave: transportados em porta-malas de automóveis sem refrigeração.

FOTOS: RONALDO DE OLIVEIRA



A carne clandestina não discrimina classes sociais, mas nas feiras livres ela chega mais facilmente ao consumidor