

# O fim da carne clandestina

*Governo promete que a partir do dia 3 de janeiro só entra no DF o produto que passar pela inspeção*

**CLÁUDIA CARNEIRO**

A partir de 3 de janeiro de 1993, toda a carne comercializada no Distrito Federal deverá passar por inspeção da Secretaria de Agricultura. Para isso, o secretário Nuri Andraus traçou ontem um plano de ação conjunta com o secretário da Fazenda, Everardo Maciel, o adjunto de Comunicação Social, Wellington Moraes, e a adjunta de Segurança Pública, Joselita Viana e Silva, para intensificar a fiscalização de carne bovina e suína que entram no DF e pôr fim aos abatedouros clandestinos.

Caberá às secretarias da Fazenda e Segurança Pública apoiar a fiscalização nas barreiras da cidade, onde deverão atuar os fiscais do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal e Animal (Dipova), da Secretaria de Agricultura. A carne vinda do Entorno — responsável por grande parte das quatro toneladas mensais do produto consumido em Brasília — e outras regiões terá que ter controle da inspeção.

Uma campanha publicitária encampada pelo GDF vai alertar a população, a partir de janeiro, a exigir o carimbo da Dipova na carne consumida — o que garantirá o controle de qualidade daquele produto. Para que a carne tenha livre acesso no mercado, os pecuaristas serão obrigados a legalizar os abatedouros, de acordo com a Lei nº 229/92, instituída pela Câmara Legislativa.

**Legalização** — Em torno de 70% da carne consumida no País é clandestina, sem o controle sanitário necessário e taxação de impostos. A estimativa se repete no Distrito Federal, que até então não possuía legislação adequada para a criação de pequenos matadouros. A falta de instrumentos legais do Estado possibilitou a multiplicação de pontos de abate no DF e Entorno, hoje por volta de 60. A intensificação do trabalho fiscal nos abatedouros já resultou em 15 processos de legalização em andamento na Secretaria de Agricultura, segundo o diretor do Dipova, Mardoqueu Gomes de Carvalho.

A nova lei, que disciplina a industrialização e manipulação de produtos animais (carne, leite, ovos, queijo, mel e outros), permite a instalação de três tipos de matadouros — o de escala industrial (existem sete no DF); o matadouro municipal ou público, que funciona com prestação de serviço a produtores, e o regionalizado, de pequeno porte, para abate da própria produção. Com isso, o DF tornou-se a única unidade da Federação a permitir pequenos abatedouros nas fazendas e chácaras.

A participação da Secretaria de Segurança Pública na fiscalização da carne comercializada poderá levá-la aos ladrões de gado, que furtam animais para vender a carne. A partir de janeiro, toda a carne que não tiver a inspeção do Dipova, poderá ser caracterizada como "produto roubado".