

DF

Carne sem garantia

GUILHERME GOULART

DA EQUIPE DO CORREIO

Os animais são mortos no meio do mato, em meio a moscas, cachorros e gatos. Na pressa de retalhar o boi, homens sem roupas adequadas tiram a vida do bicho com instrumentos não-esterilizados. Nem usam luvas para se livrar das vísceras e destriçar a carcaça do gado antes de repassá-la ao consumidor. Vem dessas condições, de abatedouros irregulares, em lugares isolados e sem higiene, cerca de

600 toneladas de carne consumidas pelos moradores do Distrito Federal, todo mês.

A quantidade representa 10% do total do produto vendido mensalmente no DF — o Sindicato do Comércio Varejista dos Gêneros Alimentícios do DF (Sindicênros) estima que 6 mil toneladas de carnes são comercializadas no DF por mês. A situação já foi pior. Há cerca de dois anos, a mercadoria sem inspeção dominava quase 70% do mercado brasileiro, segundo levantamento da Superintendência Federal de Agricultura do DF (SFA-DF).

Ações do órgão subordinado ao Ministério da Agricultura praticamente acabaram com o negócio ilegal na região. O problema, no entanto, persiste no Entorno. “Como não podemos avançar a divisa de Goiás, os fiscais se restringem a açougues e supermercados. O rebanho não está no DF, mas nos arredores”, alega o superintendente Federal de Agricultura, Gilvando Galdino Fernandes.

A fiscalização no Entorno é de responsabilidade da Agência Goiana de Defesa Agropecuária (Agrodefesa), que tem 32 postos e 15 carros para combater a atividade

de ilegal em todo o estado de Goiás. O diretor administrativo-financeiro da Agrodefesa, Ricardo Jayme, garante que os técnicos agem nos municípios próximos ao DF. “Nos arredores de Brasília o abate é feito no mato mesmo. Isso dificulta nossa ação”, ponderou. Ele sugere convênio entre o Governo do DF e a SFA-DF para ampliar a vigilância sanitária no Entorno. Ele prepara o pedido para ser encaminhado ao governo federal. “A parceria poderia melhorar a fiscalização e facilitar a entrada do produto legal e produzido em Goiás na capital”, explicou.

No DF, as ações da Superintendência contra a venda irregular de carne bovina são realizadas em parceria com a Delegacia do Consumidor (Decon), da Polícia Civil. Os fiscais procuram cortes sem o carimbo da Secretaria de Inspeção Federal (SIF) — a marca é exigida por lei. No ano passado, 13 açougues foram fechados. Planaltina ficou em segundo lugar com dois casos. Em 2005, a cidade distante 38 quilômetros do Plano Piloto lidera o ranking com três estabelecimentos flagrados.

Em toda a região do DF e arredores, apenas nove matadouros e

frigoríficos têm autorização para abastecer o mercado brasileiro. A Pontal Frigorífico, no Gama, é uma delas. A empresa gasta cerca de R\$ 30 mil por mês para cobrir os custos dos abates bovinos — são R\$ 10 por boi morto numa média de cem animais abatidos por dia. “A situação melhorou de dois anos para cá. A gente percebe pelas vendas e o retorno financeiro”, contou uma das sócias do Pontal, Elaine Batista Vargas Vasques. Todas as etapas da produção são vistoriadas. O material usado no corte é esterilizado o tempo inteiro.