

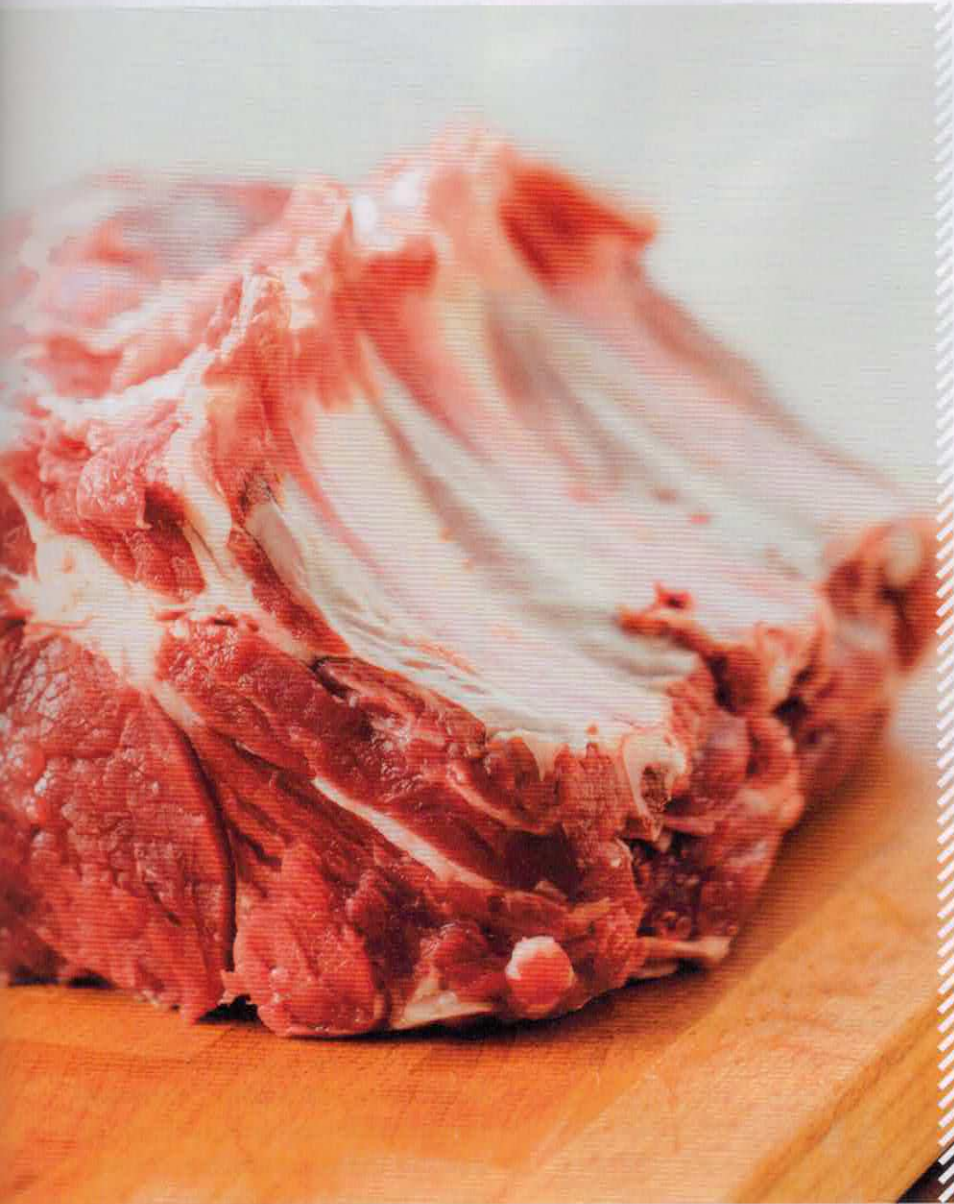
## A carne no olho do furacão

Por Cristiano Vieira

Quem olha hoje para o Brasil percebe, com um indisfarçável alívio, que a profunda crise econômica que assola o País desde 2015 finalmente dá sinais de arrefecer e parece indicar uma retomada no crescimento do PIB. Inflação menor, venda de máquinas agrícolas em alta, supersafra enchendo os silos (e o bolso do agricultor) são apenas alguns

dos sinais de boas notícias.

Se é verdade que a turbulência aparece distante no retrovisor, para um mercado específico, entretanto, ela apenas começou. A cadeia produtiva da carne, que gera riquezas anuais de US\$ 14 bilhões em exportações (inclui bovinos, suínos e aves) levou três pesados golpes em 2017: a Operação Carne Fraca (em março), a delação da JBS (a partir de maio)



**A cadeia produtiva da carne levou três golpes em 2017: A Operação Carne Fraca, em março; a delação da JBS, em maio; e a suspensão da compra de carne bovina brasileira pelos EUA, em junho.**

e, em junho, a suspensão da compra da carne bovina brasileira in natura pelos Estados Unidos.

Esses três fatores jogaram uma pá de cal no otimismo dos pecuaristas para 2017 quando, há um ano, justamente os Estados Unidos anunciaram a reabertura do seu mercado para a carne fresca bovina do Brasil. A medida encerrou um processo de intensa negociação, que durou 17 anos,

e anunciava um Ano-Novo recheado de boas notícias para a pecuária brasileira.

Desde então, a realidade se mostrou mais dura. Vice-presidente da Sociedade Rural Brasileira, Pedro Camargo Neto destaca que a dificuldade que atravessa a pecuária brasileira este ano vai além da questão econômica. “O Brasil ainda é visto, externamente, como um lugar

onde impera a corrupção na política. Sem credibilidade. Este é um fato que deve ser considerado também”, avalia.

Para o Ministério da Agricultura – com Blairo Maggi ausente do País na época, em viagem à China – coube ao secretário executivo da pasta, Eumar Novacki, lidar diretamente com a questão envolvendo os Estados Unidos. Novacki salientou que o governo colabora com as autoridades sanitárias dos EUA, mas considerou exagerada a atitude, que pode ter como verdadeiro motivo uma reserva de mercado para a carne produzida lá.

Segundo Novacki, desde a Carne Fraca, mercados como os dos Estados Unidos e da Comunidade Europeia determinaram a fiscalização de 100% da carne brasileira. “Nós esperamos reverter essa suspensão o mais rápido possível”, salientou ele. “O mercado dos Estados Unidos é importante não só pelo volume e o que significa, mas porque serve de referência para vários outros mercados”, acrescentou.

O ministério acredita em uma certa resistência nos Estados Unidos ao produto brasileiro, uma vez que é bastante competitiva e chega lá com preços mais atraentes. Isso não justifica, obviamente, a alta taxa de produto rejeitado: o Serviço de Inspeção e Segurança de Alimentos dos EUA, desde março, recusou a entrada para 11% da carne fresca. “Esse valor é substancialmente superior à taxa de rejeição 1% das remessas do resto do mundo”, diz a nota do governo americano.

## **A medida dos Estados Unidos**

A suspensão das exportações de carne bovina in natura do

Brasil para os Estados Unidos pegou de surpresa a pecuária nacional que, aos poucos, vinha retomando fôlego após a Carne Fraca e ainda lidacom a queda abrupta dos preços no mercado interno devido à crise da JBS.

No fechamento desta edição, em fim de junho, o secretário de Agricultura dos Estados Unidos, Sonny Perdue, destacou que a suspensão dos embarques permaneceria em vigor até que o Ministério da Agricultura brasileiro tomasse as medidas corretivas que o Departamento de Agricultura americano considerasse satisfatórias. A suspensão atingiu as 13 plantas frigoríficas brasileiras que estavam habilitadas a exportar para os Estados Unidos – entre elas, a unidade do Marfrig de São Gabriel.

Entidades do setor e analistas afirmam que a medida é preocupante, uma vez que a chancela sanitária dos norte-americanos é importante por sinalizar para outros mercados que a carne do Brasil tem qualidade.

Em um esforço conjunto para reverter a medida, governo, entidades e frigoríficos defendem a carne bovina nacional – a suspensão ocorreu devido a presença de abscessos na carne. Isso acontece, conforme autoridades sanitárias, devido a reações da vacina contra febre aftosa.

A Associação Brasileira da Indústria Exportadora de Carne (Abiec) lamentou a suspensão das exportações de carne bovina in natura e informou que “ações corretivas para adequação dos processos produtivos já estão sendo tomadas - elas serão apresentadas em missão coordenada pelo Ministério da Agricultura, prevista para as próximas semanas, aos Estados Unidos”.

O próprio ministro Blairo Maggi se prontificou a negociar pessoalmente negociar com os nor-

apoiar as ações do ministro Blairo Maggi e do ministério para o pronto restabelecimento do mercado norte-americano.

Para a entidade, a suspensão prejudica ainda mais os pecuaristas brasileiros, “que já enfrentam hoje uma série de dificuldades, como a queda no preço da arroba, o aumento dos custos de produção e os desdobramentos da Operação Carne Fraca e da delação da JBS”.

A questão pode ter desdobramentos mais graves, como o fechamento de outros mercados para a carne do Brasil. Hélio Sirimarco, vice-presidente da Sociedade Nacional de Agricultura (SNA), salientou que a decisão do governo norte-americano causa enorme baque à credibilidade do produto brasileiro. “A preocupação é mais com a imagem do país como exportador e produtor de pecuária, já que as vendas para os EUA ainda não são pequenas”.

Sirimarco destaca que a projeção era de que, ao fim de 2017, o volume exportado fosse de



**Pedro de Camargo Neto,**  
vice-presidente da SRB



te-americanos. Internamente, o governo brasileiro anunciou que aumentará o rigor na fiscalização dos frigoríficos, entre outras medidas.

Uma delas é recomendar o fatiamento da carne como solução para as irregularidades encontradas, conforme Novacki. “Apenas a aparência fica comprometida e o produto não oferece nenhum risco à saúde”, avaliou ele, na época.

O Brasil vende para os Estados Unidos a parte dianteira do boi, local onde o gado recebe a vacina contra a febre aftosa. Mesmo que não esteja aparente, alguma inflamação pode ser detectada quando a peça é cortada. Visualmente é desagradável, mas basta retirar o pedaço com o problema e pronto. “No momento em que eles vão fatiar para cortes ou moer para fazer hambúrguer, pode-se detectar, e isso é descartado”, complementa Novacki.

A questão das lesões provoca-



### *A suspensão de compra pelos EUA atingiu 13 plantas frigoríficas brasileiras*

das pela vacina na carne, conforme Camargo Neto, da SRB, “é mais velha que andar para frente. Todo mundo, desde produtores até a indústria, sabe disso. Por mais que se diga que não causa danos à saúde, é irresponsabilidade de um frigorífico mandar para o exterior carne com abscesso”, critica ele.

Camargo Neto presidiu, por nove anos, o Fundo para o Desenvolvimento da Pecuária (Fundetec) de São Paulo. “Fizemos uma campanha, a nível nacional, ainda na década de 1990, para mudar o local da vacinação, indicando o pescoço. O fato de vacinar no traseiro gera esses problemas e ainda prejudica os cortes mais nobres, como a picanha. Foi um sucesso, mas ainda falta orientação na hora da aplicação”, explica ele.

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) admitiu “perplexidade a decisão dos Estados Unidos” e afirmou

1,5 milhão de toneladas – ligeira alta de 7,1% sobre o total de 2016. Essa estimativa deve cair por terra nos próximos meses. Agora, o que todos se perguntam é: haverá novos desdobramentos, como suspensão total da carne brasileira, incluindo produtos industrializados?

Mais: caso outros países acompanhem os Estados Unidos, o ano pode chegar ao fim de maneira desastrosa para o exportador. A carne bovina rendeu, em 2016, US\$ 5,5 bilhões em receita para o país, com o embarque de 1,4 milhão de toneladas. Cerca de 160 países são clientes do Brasil, com destaque para Hong Kong (US\$ 719 milhões), China (US\$ 705 milhões), Egito (US\$ 528 milhões) e Rússia (US\$ 390 milhões).

Conforme informações da Abiec, do total exportado, a maioria esmagadora – 1 milhão de toneladas – é de carne in natura (77% do volume). Depois,

vêm miúdos (14%), carne industrializada (8%) e tripas (1%).

## **O fator JBS**

No cenário atual de incerteza da pecuária brasileira, o maior processador mundial de carne, o grupo brasileiro JBS, é um dos atores principais: o conglomerado está afundado em um escândalo político que tem respingado em suas atividades econômicas. Várias unidades estão fechadas, sem operar, ocasionando excesso de boi no pasto em diversos estados.

Conforme João Adrien, produtor rural de São Paulo e diretor da Sociedade Rural Brasileira (SRB), o tamanho das operações da JBS termina por influenciar todo setor brasileiro de proteínas. Eles compram carnes bovina, suína e de frango e processam leite e derivados, entre outras atividades.

“Este não tem sido um ano bom para o pecuarista, que já tomou um grande susto com a Carne Fraca meses atrás”, avalia ele. A JBS, por si só, detém 49% dos abates de Mato Grosso, estado com o maior rebanho do Brasil. No país todo, a capacidade de abate da empresa chega a 25% do total.

Com o rebanho sobrando nas fazendas, os produtores buscam outros frigoríficos, inclusive menores, na tentativa de conseguir ainda um preço razoável pelo animal. “Existem outras empresas, como Marfrig e Minerva, como alternativa à JBS. Mesmo assim, há muita oferta de animais no mercado”, lamenta.

Dados do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) mostram o tamanho do problema. Em maio, o preço da arroba recuou 4,63%, a maior queda desde maio de 1998 – portanto, quase 20 anos. A forte desvalorização está atrelada, entre outros fatores, à maior oferta de animais para abate.



João Adrien, diretor da SRB

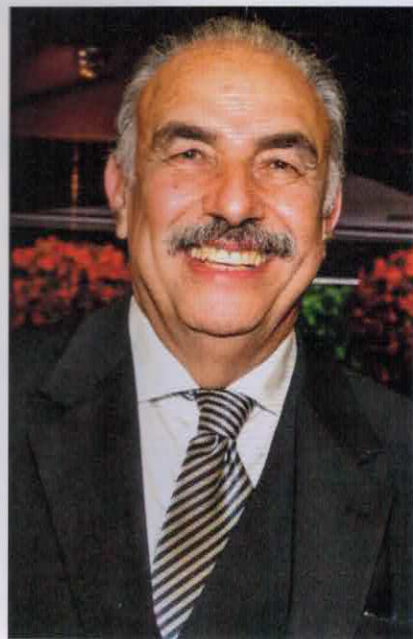
Quanto à demanda, a economia brasileira não tem apresentado sinais de recuperação suficientes a ponto de elevar o consumo da proteína. Para o Cepea, além da Carne Fraca, o outro fator preponderante para a queda dos preços pagos ao produtor são as turbulências que rondam a maior empresa do setor – neste caso, a JBS. O resultado: a arroba do boi gordo, que já chegou a R\$ 156,00 em junho de 2016, rondava o patamar de R\$ 120,00 em junho deste ano.

Embora não tenha operações de carne bovina no Rio Grande do Sul, a crise da JBS respingou no Estado. “Como sobra boi em estados como Mato Grosso e Goiás, esse animal está descendo e chega aqui custando menos ainda, cerca de R\$ 100,00, para outros frigoríficos. O produtor precisa vender, não tem muita alternativa”, explica Zilmar Moussalle, do Sicadergs.

De acordo com João Adrien, da SRB, uma alternativa para resolver ou, pelo menos, suavizar o problema é forçar uma maior ingerência do Banco Nacional de Desenvolvimento Econômico e Social (BNDES) na administração da JBS. “A SRB se posicionou neste sentido, uma vez que foi o BNDES que criou essa estrutura gigantesca. Cabe a ele administrar essa crise”, pondera Adrien.

A JBS foi uma das companhias brasileiras, de diversos setores, escolhidas pelo governo federal, para a política de “campeões nacionais” colocadas em prática a partir de 2007. A ideia era transformar essas empresas brasileiras em multinacionais capazes de movimentar o mercado mundial em seus setores.

Fundada como um pequeno frigorífico no interior de Goiás em 1954, a JBS passou de um faturamento de R\$ 4 bilhões em



Zilmar Moussalle,  
diretor-executivo do Sicadergs

2006 para R\$ 170 bilhões no ano passado. Esse grande salto só foi possível graças a sucessivos investimentos do BNDES, que se tornou, hoje, dono de 21% da JBS, só perdendo em ações para os irmãos Batista.

“Atualmente, a JBS não paga mais à vista a carne e não tem crédito na praça. Mesmo sendo uma empresa gigante, vários fundos de investimento fecharam a torneira após os escândalos. O produtor está assustado e não sabe nem se vai receber seu dinheiro após vender o boi”, ilustra Adrien.

E não faltam motivos: o grupo comandado pelos irmãos Batista tem capacidade de abate de 35 mil animais por dia no Brasil, mas tem recebido menos 20 mil diariamente. Para a SRB, os frigoríficos atuais não têm capacidade de assumir o total de animais que a JBS está deixando de abater. É um problema que aumenta a cada dia e que pode trazer mais prejuízos nos próximos meses.

## O começo de tudo – Operação Carne Fraca

O mês de março foi marcante para a pecuária brasileira – infelizmente, não por um bom motivo. Foi nele que, dia 17, o mundo tomou conhecimento da Operação Carne Fraca, desencadeada pela Polícia Federal em alguns frigoríficos mostrando fraudes que comprometiam a qualidade da carne.

Do dia para a noite – literalmente – o Brasil praticamente viu as exportações quase desaparecerem. Com o escândalo, dos dez maiores compradores da carne oriunda do Brasil, sete deles suspenderam os embarques ou tomaram medidas restritivas – entre eles, União Europeia, China, Hong Kong e Egito. O estrago foi tamanho que, três dias após a divulgação da operação, a média diária de embarques de carne brasileira caiu de US\$ 63 milhões para apenas US\$ 74 mil.

Com o pânico instalado, governo federal, entidades do agronegócio e frigoríficos uniram forças para mostrar ao mundo – e também ao consumidor brasileiro – que não havia motivos para tamanho receio. Quatro meses após, justo quando havia passado o pânico inicial e os mercados estavam reabertos, a medida norte-americana causou novo revés à pecuária brasileira.

Diretor-executivo do Sindicato da Indústria de Carnes e Derivados do Estado (Sicadergs), Zilmar Moussalle lembra que, nos dez primeiros dias após a Carne Fraca, ocorreu queda nos abates diários ocorridos no Rio Grande do Sul. “A primeira consequência, quando algo escandaloso sobre a carne é divulgado, é parar de comer a proteína. O consumi-

dor, ou migra para outra carne, como porco, ou reduz mesmo”, lembra ele.

Moussalle concorda que o pânico foi exagerado. “O consumidor não é idiota a ponto de comer carne com papelão. Ele percebeu que isso não era verdade, que ocorreu erro de informação”, conta. A Carne Fraca foi mais um baque num setor que tem sentido os resultados da crise econômica ultimamente.

A operação veio se somar a um desempenho instável para o mercado de carne bovina. Apenas no Rio Grande do Sul, conforme o

dirigente, o consumo da proteína caiu 20% em dois anos. Hoje, cada gaúcho come, em média, 45 quilos por ano – ainda acima da média nacional de 30 quilos anuais por habitante.

A combinação de redução no poder de compra, preços maiores e desemprego elevado fez com que as concorrentes carne suína e de frango ganhassem mercado. “Ainda somos um estado carnívoro, mas se antes uma família fazia churrasco duas vezes na semana, hoje opta por uma só, no domingo”, ilustra Moussalle.

Mesmo assim, o mercado de



*A normas sanitárias que regem a cadeia da carne bovina são rígidas*



*As vacinas devem ser aplicadas nos locais indicados pelos fabricantes - geralmente na tábua do pescoço ou embaixo da pele*

carne vai se ajustando, apesar dos percalços. Moussalle projeta que 2017 termine com o mesmo volume de abates registrados no ano passado em solo gaúcho: cerca de 1,98 milhão de cabeças. “Estamos mantendo a média de 158 mil abates mensais, o que nos permite, pelo menos, imaginar um empate no desempenho anual”, avisa o dirigente do Sicadergs.

Para a presidente do Sindicato dos Médicos Veterinários do Rio Grande do Sul (Simvet-RS), Angelica Zollin, não se pode dizer que tenha sido uma surpresa geral a operação Carne Fraca. “Sabemos que há desvios em todo o lugar, que a ganância impera e que há gente envolvida nessas falcatruas de todos os setores. O espanto, sim, foi pela proporção do evento”, alerta.

Conforme Angelica, as normas sanitárias que regem a cadeia da carne bovina – desde o abate até

a embalagem – são rígidas. As unidades frigoríficas são inspeccionadas diariamente por fiscais



*Angelica Zollin,  
Presidente da Simvet - RS*

e devem prestar contas de todos os processos. “Já ouvi histórias de caminhões entrando em abatedouros com os animais já mortos. Isso é um absurdo. O gado chega vivo para só depois ser abatido. Tem muita coisa de “alguém viu, alguém comentou” e que não é verdade”, avisa.

E a carne com papelão? Mito, segundo a médica veterinária. Em um frigorífico, há muitos setores pelos quais passa a proteína. Tem as câmaras, tem o embalagem, tem separação. “Algumas carnes podem ser transportadas em caixas de papel ou de plástico neste processo todo. Caso falte de plástico, pode ir em papelão. Nada mais que isso”, conta. Além do mais, em contato com papel, a carne apodreceria mais rápido – deste modo, não faz sentido nenhum, do ponto de vista comercial, a mistura.

Para o especialista no tema Sérgio De Zen, professor do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea) da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), existem falhas no sistema de fiscalização dos frigoríficos – contudo, “de uma hora para outra, colocar toda carne brasileira na mesma “vala comum” também é exagero”, avalia.

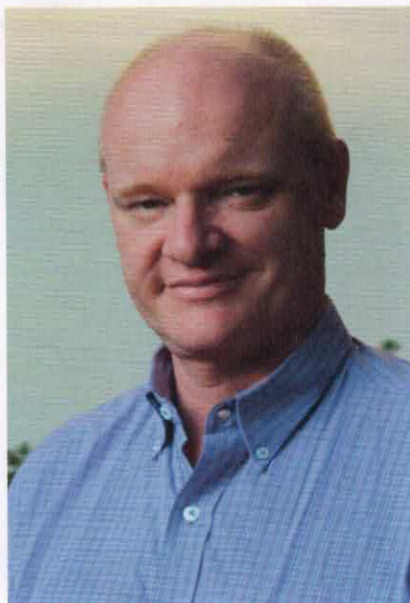
Conforme o professor, o Brasil tem uma das melhores e maiores indústrias da proteína animal do mundo, que abastece 200 milhões de habitantes e ainda vende para mais de 160 países, de todos os continentes. “Somos o maior exportador de carne bovina e de aves, e quarto de suínos”, avisa.

Dito isso, para De Zen, o setor é bem maior que alguns fiscais e algumas plantas frigoríficas mal-intencionadas (cerca de 0,3% do total da capacidade instalada) flagradas pela Operação Carne Fraca. “Lógico que o fato é gravíssimo, visto que cria insegurança sobre todas as carnes de aves, boi e suína vendidas no País e ao exterior”, reconhece.

O pesquisador do Cepea destaca que a agropecuária está para o Brasil assim como a indústria está para a China. Há competência produtiva no campo, na indústria e na distribuição. São pelo menos 30 anos de pesados investimentos em tecnologia agrícola. “Isso não quer dizer que o País é perfeito. O Brasil tem imenso potencial para ser muito mais eficiente, especialmente na pecuária de corte”, ilustra.

## Manejo correto reduz danos da vacinação

As reações causadas na carne bovina devido ao manuseio



**Sérgio de Zen,**  
**professor do Cepea**

da vacina contra aftosa durante sua aplicação são conhecidas há bastante tempo, segundo especialistas em saúde animal e da indústria frigorífica. Elas podem ocasionar manchas e abscessos no produto, mas não resultam em prejuízo para a saúde de quem ingere a carne.

A questão pode ser vista sob vários ângulos – desde excesso de cuidados sanitários até puramente visual, ao verificar que o produto não parece “bom”-, até uma possível justificativa para intensificar o protecionismo do país de Donald Trump contra o Brasil.

O fato é que há explicações dos motivos dessa vacina causar reações e como minimizar o problema. A pesquisadora da Embrapa Gado de Corte Vanessa Felipe de Souza explica que é necessário associar o uso de produtos confiáveis e cuidados na aplicação com boas condições de saúde para que o animal possa desenvolver uma resposta imune satisfatória.

Segundo Vanessa, a origem dos abscessos está ligada à aplicação do produto. “A vacina

deve ser aplicada nos locais indicados pelos fabricantes, geralmente, na tábua do pescoço (intramuscular) ou embaixo da pele (subcutânea)”, avisa. Caso contrário, pode ocorrer redução de rendimento da carcaça pela remoção de partes impróprias no frigorífico.

Ela lembra que é recomendado que os animais sejam contidos individualmente no tronco para a aplicação da vacina, pois isso diminui o risco de quebra de agulhas, refluxo do produto, perda de doses e acidentes com trabalhadores e animais. “A vacinação deve ser feita, preferencialmente, nos períodos mais frescos do dia, com tranquilidade, sem correrias e barulhos excessivos, a fim de evitar estresses desnecessários”, complementa.

A higiene é fundamental durante o procedimento. Recomenda-se a desinfecção de agulhas e pistolas, por fervura em água, durante pelo menos 15 minutos. “Além disso, durante a vacinação, deve ser feita a troca de agulha, por exemplo, a cada dez animais ou recarga da pistola”, avisa a pesquisadora da Embrapa.

A introdução repetida de agulhas já utilizadas no frasco aumentar as chances de contaminação do produto e pode provocar abscessos nos animais. “Ao final da vacinação, seringas e pistolas devem ser guardadas depois de lavadas, desinfetadas e secas”, completa.

Há outras recomendações que parecem óbvias mas que, em uma propriedade com grande número de bovinos, podem escapar dos administradores. “Animais doentes ou submetidos a atividades desgastantes, como longas caminhadas ou viagens, não devem ser vacinados. Nunca devem ser utilizadas agulhas sujas ou enferrujadas”, conta Vanessa.



Enquanto a vacina não é retirada por completo do rebanho brasileiro, outras medidas adotadas prometem minimizar o problema. No início deste ano, o Ministério da Agricultura solicitou formalmente aos laboratórios fabricantes que reduzam a dose dos atuais 5 ml para 2 ml. A justificativa, segundo o ministério, é que, como é Brasil é considerado zona livre de aftosa, a dose reforçada pode ser diminuída.

Outra alteração relevante é a retirada do sorotipo C da vacina aplicada no Brasil, também por solicitação do ministério e que deve acontecer a partir de 2018. Estudo do Centro Americano de Febre Aftosa concluiu pela inexistência do vírus da febre aftosa tipo C na América do Sul – fator determinante para recomendação da Comissão Sul-Americana para a Luta contra a Febre Aftosa (Cosalfa) de suspender a vacinação com esse sorotipo na região.

De acordo com o estudo, o último foco de febre aftosa com o sorotipo C nas Américas remonta a 2004. Atualmente, a vacina é trivalente e protege o rebanho dos vírus A, C e O.

As duas medidas podem diminuir os custos com transporte e armazenamento da imunização até sua retirada totalmente, cuja expectativa é de que comece em 2019 e finalize em 2023. O Brasil vacina a quase totalidade de seu rebanho bovino, de 215 milhões de cabeças.

Atualmente, apenas Santa Catarina é zona livre da doença sem vacinação no território brasileiro. Em 25 de maio de 2007, o Estado se tornou o único do Brasil a conquistar esse status sanitário diferenciado, sendo referência em sanidade animal. O último foco da doença em Santa Catarina foi registrado em 1993 e a última vacinação foi em maio de 2000.

**O Brasil detém o maior rebanho bovino (214 milhões de cabeças), o título de segundo maior consumidor (38,6 kg/habitante/ano) e o de maior exportador (1,4 milhão de toneladas) de carne bovina do mundo**

## As perdas da doença

A febre aftosa é uma das doenças infecciosas mais contagiosas que atinge os animais de cascos fendidos (bipartidos) no mundo. Não há registro de transmissão para o ser humano, mas o vírus causa perdas enormes. No Brasil não há casos desde 2006.

O mal pode alcançar rapidamente criações inteiras. O vírus se dissipa pelo contato entre animais doentes e pode contaminar o solo, água, vestimentas, veículos, aparelhos e instalações. O vento também pode transportar o vírus.

A aftosa provoca febre e perda de apetite, entre outros sintomas que vão se agravando. Isto repercute em quebra da produção leiteira, perda de peso, crescimento retardado e menor eficiência reprodutiva. Pode levar à morte principalmente os animais jovens.

Por isso, quando há identificação de algum foco de aftosa,

o rebanho é imediatamente sacrificado. O temor maior é de que a doença atravesse fronteiras internacionais por meio do transporte de animais infectados e da importação de produtos de origem animal (principalmente carne com osso).

A preocupação é tamanha que própria Organização Mundial de Saúde Animal (OIE), sediada em Paris, determina que, caso um foco seja descoberto em qualquer país, automaticamente as exportações de carne daquela nação ficam suspensas.

## Qualidade reconhecida

Não é de hoje que o Brasil se posiciona como um dos maiores players em carne do mundo. Esse status foi conquistado ao longo das últimas décadas, em um trabalho conjunto que envolveu empresas de pesquisa, como a Embrapa, associações de produtores, pecuaristas e governos estaduais.

Esse conjunto de ações resultou em investimentos em tecnologia que elevaram não só a produtividade como também a qualidade do produto brasileiro, fazendo com que ele se tornasse competitivo e chegasse ao mercado de mais de 150 países.

O Brasil detém o maior rebanho bovino (214 milhões de cabeças), o título de segundo maior consumidor (38,6 kg/habitante/ano) e o de maior exportador (1,4 milhão de toneladas) de carne bovina do mundo, tendo abatido mais de 40 milhões de cabeças. Cerca de 80% da carne bovina consumida pelos brasileiros é produzida no próprio país - o parque industrial para processamento tem capacidade de abate de quase 200 mil

bovinos por dia. Segundo dados da Embrapa, a exportação de carne bovina representa 30% do PIB do agronegócio – essa participação aumentou em quase 45% nos últimos 5 anos.

Há 40 anos, esse cenário era uma realidade bem distante. O rebanho mal chegava à metade do atual (era de 100 milhões de cabeças), importava-se muito para abastecer o mercado interno, questões sanitárias sérias impediam exportação, pastagens degradadas marcavam a paisagem das propriedades e a produtividade era baixa.

No período de quatro décadas, a pecuária bovina sofreu uma modernização revolucionária sustentada por avanços tecnológicos dos sistemas de produção e na organização da cadeia, com claro reflexo na qualidade da carne.

O rebanho mais que dobrou, enquanto que a área de pastagens pouco avançou ou até diminuiu em algumas regiões – indicativo claro de aumento da produtividade. Houve também aumento do ganho de peso dos animais, diminuição na mortalidade, crescimento das taxas de natalidade e diminuição do tempo de abate.

“Ganhos possíveis graças à crescente adoção de tecnologias pelos produtores rurais especialmente nos eixos de alimentação, genética, manejo e saúde animal”, destaca a Embrapa, em levantamento sobre o setor.

A evolução alcançou também a segurança da carne – esta preocupação atravessa todo o sistema de produção, desde o alimento fornecido para o gado até a carne embalada presente nas gôndolas do supermercado.

São grandes os esforços na busca de novas vacinas, como, por exemplo, contra a brucelose bovina, visando além da eficácia

vacinal, a segurança dos manipuladores e do próprio animal vacinado e, principalmente, que seu uso não interfira nos testes diagnósticos utilizados nos atuais programas de controle. Para garantir a segurança do alimento outro aspecto primordial é a disponibilidade de metodologias de diagnóstico rápidas e eficazes, para a detecção de patógenos.

Outras frentes de pesquisa serão realizadas por meio do Laboratório Multiusuário de Biossegurança para Pecuária (Biopec), o mais moderno laboratório de pesquisa em segurança e qualidade da carne da América Latina, inaugurado em março deste ano na sede da Embrapa Gado de Corte, em Campo Grande (MS).

O Biopec conta com um conjunto de instalações que aumenta a capacidade do Brasil de garantir a qualidade sanitária dos rebanhos. Será possível estudar, em um mesmo laboratório, bactérias causadoras de tuberculose bovina, botulismo, salmonelose e de intoxicações alimentares.

O laboratório está capacitado também para desenvolver testes e vacinas para doenças como a brucelose e trabalhos de pesquisa com príons (proteínas) causadores de encefalopatias espongiiformes (vaca-louca e scrapie), sempre de acordo com as mais avançadas normas de biossegurança do mundo. Instalado em uma área de 1 mil metros quadrados, com diversos níveis de segurança, o Biopec recebeu investimentos de R\$ 10 milhões.

## Reforço na inspeção

O debate gerado a partir dos solavancos do mercado da carne, por um lado, chamou a atenção

para a qualidade dos serviços federal e estaduais de inspeção. A atividade é realizada por médicos veterinários.

A presidente do Sindicato Médico Veterinário do Rio Grande do Sul (Simvet-RS), Angelica Zollin, destaca que, apesar do excesso de trabalho e do número insuficiente de fiscais, tanto federais quanto estaduais, o serviço de inspeção sanitária mantém a qualidade.

“A nossa carne (no RS) não teve nem um problema. Os processos técnicos são realizados dentro da normalidade. O que precisamos é qualificar as pessoas que trabalham nas chefias. Há técnicos que chegam nas chefias não por mérito, mas por indicação de A, B, ou C. Isso compromete o serviço”, destaca ela.

Uma novidade colocou em alerta a categoria no Estado: o projeto de lei apresentado pela Secretaria da Agricultura do Rio Grande do Sul que retira do Estado a responsabilidade do serviço de inspeção sanitária e possibilita que o mesmo seja feito por empresas credenciadas.

A proposta, que será encaminhada para votação na Assembleia Legislativa em regime de urgência, dissocia a inspeção da fiscalização, esta sim que ainda continuará realizada pelos servidores estaduais.

De acordo com o secretário Ernani Polo, a medida tem como objetivo desafogar os serviços de inspeção da secretaria, de modo que seus médicos veterinários possam se voltar para os serviços de fiscalização e fortalecer o serviço de defesa, tendo em vista o déficit de servidores que a entidade enfrenta atualmente.

Neste novo modelo de inspeção, os veterinários seriam habilitados a partir de treinamentos realizados em convênios – a Seapi tem buscado parcerias com o



**Angela Antunes,**  
*Presidente da Afagro-RS*

Senai e a Universidade Federal de Santa Maria para estruturar esta capacitação.

Além disso, os profissionais receberiam treinamento da própria equipe oficial da Secretaria, para haver um nivelamento no processo de inspeção. “Isso daria uma maior dinâmica. Temos empresas que estão buscando abrir seu negócio ou ampliar suas atividades, e isso não está sendo possível por falta de disponibilidade. Estamos diante de uma situação bem difícil, nosso serviço de defesa precisa ser ampliado, melhorado, com o objetivo de avançarmos em nosso status sanitário. Só faremos isso com mais pessoas atuando nessa área no Estado”, destacou o secretário.

Para Angelica, o projeto é muito amplo e vago. “No que diz respeito à inspeção ser feita pelo setor privado depois de treinamento e habilitação realizados pelo setor público, se o setor público já não consegue fiscalizar com as pessoas que tem, como terá braço para treinar o

número necessário de médicos veterinários para inspeção? Isto não é algo que se resolve com pequenos cursos, serão necessárias diversas horas de qualificação”, questiona.

Angelica também lembra que é necessário avaliar se a lei estadual não sofre com o impeditivo de leis federais, já que as mesmas determinam que a inspeção e fiscalização dos produtos de origem animal devem ser de responsabilidade única dos médicos veterinários do serviço oficial.

Também a Associação dos Fiscais Agropecuários do Rio Grande do Sul (Afagro-RS) se posicionou contra a medida. “A quem interessa a terceirização da inspeção?”, pergunta a presidente da entidade, Angela Antunes. “Certamente não interessa ao consumidor”, completa, afirmando que as doenças transmitidas por alimentos são uma gravíssima questão de saúde pública.

Conforme Angela, operações como Carne Fraca e Leite Compen\$ado alertaram o consumidor para as fraudes. Segundo a dirigente, “os profissionais terceirizados estarão submetidos a uma situação precária de empregabilidade, extrema fragilidade e promiscuidade. Isso porque não possuirão poder de polícia administrativa, e não terão autoridade para autuar, apreender e condenar produtos que possam prejudicar a saúde pública”.

Atualmente, o Estado conta com 400 fiscais agropecuários, entre veterinários, agrônomos e engenheiros florestais, cada um com atribuições diferentes. A maior parte dos profissionais é formada por veterinários encarregados de inspeção. Conforme estimativas da Afagro-RS, o setor trabalha com déficit e seriam necessários hoje 560 fiscais no

Rio Grande do Sul. “Recentemente, se aposentaram 20 fiscais. No mínimo deveríamos repor esses profissionais, mas nem isso foi feito”, reclama ela.

Consuelo Paixão Cortes, delegada regional do Sindicato Nacional dos Fiscais Federais Agropecuários (Anffa), segue na mesma linha e reclama da falta de pessoal. “Temos 500 fiscais, somando ativos e aposentados. Para atender a toda demanda dos frigoríficos, seriam necessários mais 150 fiscais”, pondera. Segundo ela, há 100 frigoríficos com inspeção federal em atividade no Rio Grande do Sul – a fiscalização ocorre nos três turnos.

Consuelo reclama, ainda, das indicações políticas em cargos essenciais da atividade agropecuária no Brasil. Por exemplo, das 27 superintendências regionais do ministério, 17 são chefiadas por pessoas de fora. “É uma reivindicação histórica nossa que um profissional de carreira ocupe a superintendência do ministério, mas as indicações continuam”, diz.



**Consuelo Paixão Cortes,**  
*delegada regional da Anffa*