

Considerações sobre possíveis irregularidades em produtos de origem animal

Considerations on possible irregularities in products of animal origin

RESUMO

Carlos Alberto Magioli*

A comercialização de produtos de origem animal no Brasil, por força de legislação específica, deve ser precedida de prévias inspeções industrial e sanitária, exercidas pelo Serviço de Inspeção Federal, nos estabelecimentos produtores que realizam comércio interestadual ou internacional, pelos Serviços de Inspeção Estaduais, naqueles que realizam comércio intermunicipal, ou pelos Serviços de Inspeção Municipais, nos que realizam comércio local. Independentemente desta obrigatoriedade, cabe exclusivamente aos estabelecimentos produtores a responsabilidade pela qualidade e propriedade para consumo dos produtos por elas elaborados, ficando o poder público com a prerrogativa de cancelar os regulares e impedir que os irregulares possam chegar a mesa dos consumidores, punindo os infratores quando for o caso. A operação deflagrada pela Polícia Federal denominada de “carne fraca” teve como escopo a informação de que frigoríficos estariam comercializando carne bovina deteriorada ou de outra forma imprópria para o consumo, o que se constitui um processo criminoso com a participação dos agentes públicos responsáveis pela inspeção nestes estabelecimentos. O objetivo deste debate foi o de avaliar, ante as notícias veiculadas pelos meios de comunicação, as possíveis circunstâncias que motivaram o fato na interpretação do autor, fruto de seu conhecimento técnico como Médico Veterinário Doutor em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal, sem considerar informações oficiais às quais não teve acesso.

PALAVRAS-CHAVE: Produtos de Origem Animal; Carne Bovina; Operação Carne Fraca; Vigilância Sanitária

ABSTRACT

The commercialization of products of animal origin in Brazil, by virtue of specific legislation, is preceded by previous industrial and sanitary inspection. Such inspection is performed by the Federal Inspection Service in establishments that carry out interstate or international commerce; by the State Inspection Services in those that carry out inter-municipal trade; and by the Municipal Inspection Services in those that carry out local trade. Independently of this obligation, it is the exclusive responsibility of the establishments to assure the quality and appropriateness for consumption of the products elaborated by them, leaving to the public authority the prerogative to authorize the regular ones and prevent irregularities from reaching consumers' table, punishing the offenders when it is the case. The operation started by the federal police called “weak meat”, had as scope the information that abattoirs would be marketing deteriorated or otherwise unsuitable for consuming beef, constituting a criminal process and with the participation of public agents responsible for Inspection in these establishments. The objective of this debate was to evaluate the possible circumstances that motivated the fact in the interpretation of the author, as a result of his technical knowledge as Veterinarian PhD in Veterinary Hygiene and Technological Processing of Animal Products, without considering official information for which it did not have access.

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), Brasília, DF, Brasil

* E-mail: camagioli@yahoo.com.br

Recebido: 11 maio 2017
Aprovado: 13 nov 2017

KEY WORDS: Products of Animal Origin; Beef; *Operação Carne Fraca*; Sanitary Surveillance



INTRODUÇÃO

Desde o ano de 1950, amparada pela Lei n° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, está instituída no Brasil a obrigatoriedade da prévia fiscalização sob o ponto de vista industrial e sanitário dos produtos de origem animal ofertados ao consumidor, sendo esta atividade de caráter público e executada pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para os destinados ao comércio interestadual ou internacional¹. A iniciativa empresarial, amparada pela moderna legislação à época, permitiu um despontar da cadeia produtiva do agronegócio de forma a atender ao crescente consumo interno e a demanda internacional. Na área de carnes, o país ao longo dos anos tornou-se um grande produtor e também exportador, fechando o ano de 2016, conforme a estatística da produção pecuária do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), com a produção de 7,35 milhões de toneladas de carne bovina e exportação de 1,07 milhão de toneladas, tornando-se o maior exportador mundial². A Lei n° 1.283/1950 previa que a fiscalização deveria ser exercida de forma permanente em todos os estabelecimentos sob a responsabilidade do MAPA, com equipes de inspetores e auxiliares adequadas em função da produção de cada um deles, sendo este conceito modificado pela Lei n° 8.444, de 6 de maio de 2015, que retirou esta obrigatoriedade mantendo-a apenas para os abatedouros, e em consequência instituindo a fiscalização por auditorias periódicas, procedimento que veio de encontro ao adotado por 65 anos e modificando, por conseguinte, totalmente os critérios de atuação consagrados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF)³.

É desnecessário afirmar que a responsabilidade principal pela qualidade e condições próprias para consumo de qualquer alimento cabe a quem o produziu, ficando a fiscalização com a prerrogativa de avaliar esta condição, chancelar aqueles em condições favoráveis e impedir a comercialização dos impróprios, punindo os responsáveis nos casos que assim seja requerido.

SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL

O SIF, do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Dipoa) é o órgão do MAPA, responsável pela inspeção/fiscalização dos estabelecimentos de produtos de origem animal que fazem comércio interestadual ou internacional. Essa atividade é executada pelos auditores fiscais federais agropecuários, médicos veterinários, de forma permanente nos estabelecimentos que realizam abate de animais e de forma periódica, por auditoria, nos demais estabelecimentos industriais.

As ações de Inspeção são desenvolvidas em todo o Brasil com respaldo na legislação que regulamenta as atividades a ela relacionadas cabendo ao Dipoa a coordenação, em nível nacional, da aplicação das leis, normas, regulamentos e critérios para a garantia da qualidade e da segurança dos produtos de origem animal. As atividades de inspeção/fiscalização são executadas com base no Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, instituído pelo Decreto n° 9.013, de

29 de março de 2017 e em legislações complementares do próprio MAPA ou afins, de outros órgãos oficiais federais⁴.

Através da Lei n° 7.889, de 23 de novembro de 1989, o poder público federal instituiu que a competência dos três níveis de inspeção municipal, estadual e federal, seria definida em função da área de comercialização dos produtos elaborados por cada estabelecimento industrial. Assim, aqueles que comercializem seus produtos na área geográfica do município, serão fiscalizados pelo órgão Municipal ligado à Secretaria ou Departamento de Agricultura, os de abrangência estadual pelo Serviço de Inspeção Estadual subordinado à Secretaria de Agricultura e os de comércio interestadual ou internacional pelo SIF⁵.

Entretanto esta normatização mostrou-se ineficiente vez que, em alguns casos, as legislações nestes três níveis não se compatibilizavam, interferindo diretamente na qualidade dos produtos ofertados ao consumidor e permitindo que produtos semelhantes sejam motivo de critérios diferentes de avaliação por cada um dos órgãos fiscalizadores.

Como forma de eliminar esta discrepância, a Lei n° 9.712, de 20 de novembro de 1998⁶, instituiu que a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem vegetal, animal e dos insumos agropecuários, fosse feita por métodos universalizados e aplicados equitativamente em todos os estabelecimentos inspecionados, o que regulamentado pelo Decreto n° 5.741, de 30 de março de 2006, criou o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária (Suasa) e os Sistemas Brasileiros de Inspeção de Produtos Vegetais, Animais e Insumos (Sisbi)⁷.

Com isso passou a constituir objetivo do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (Sisbi-POA), integrar as ações dos Serviços de Inspeção Oficiais, padronizando e harmonizando os procedimentos de inspeção e fiscalização visando a garantia da inocuidade dos alimentos compartilhando responsabilidades de Saúde Pública no país.

O incremento do Sisbi logrou permitir que estabelecimentos com registro nos Serviços de Inspeção Municipal, desde que atendam aos requisitos de equivalência com os ditames do SIF, possam comercializar os seus produtos em todo o território nacional.

FATO OCORRIDO

Conforme noticiado pelos meios de comunicação do país, a denominada “Operação Carne Fraca”, deflagrada pela Polícia Federal do Brasil, no dia 17 de março de 2017, apontou que grandes empresas do ramo da produção de alimentos de origem animal, sob inspeção do SIF, estariam sendo acusadas de adulterar carnes bovinas, tendo como foco a possibilidade de que peças em mal estado de conservação ou mesmo em putrefação estivessem sendo comercializadas para o mercado varejista interno e mesmo para exportação, pondo em risco a saúde dos consumidores em afronta aos ditames legais e vindo a constituir em crime previsto no código penal brasileiro. A princípio foram envolvidas



30 empresas, sob a acusação de comercializarem carne deteriorada, adulteração de prazo de validade, utilização de produtos químicos para maquiagem o aspecto da carne, além de apontar agentes do governo como coniventes com esta prática criminosa.

PROCESSOS TECNOLÓGICOS DE FABRICAÇÃO

A simples observação dos fatos apresentados pela mídia dá margem à interpretação de ser equivocado o foco principal de divulgação da ação policial, pois, tecnicamente o processo de deterioração da carne é irreversível não havendo qualquer procedimento tecnológico que possa detê-lo ou revertê-lo uma vez instalado e tornar o produto novamente próprio para o consumo. Neste caso, compreende-se que qualquer consumidor, mesmo que leigo, no momento da compra ou do preparo, detectaria facilmente, pelas características sensoriais anormais, esta alteração, sendo, assim, lícito imaginar que os frigoríficos não cometeriam erro tão elementar.

Há de se observar que, a partir das carnes das diversas espécies dos chamados animais de açougue, muitos produtos derivados são elaborados e, a cada dia, surgem novos, na tentativa do melhor e completo aproveitamento desta matéria-prima nobre e de qualidade nutritiva reconhecida. Assim, aliado aos chamados produtos tipificados, com características tecnológicas, físicas, químicas e de apresentação consagradas e reconhecidas pelo consumidor, as indústrias de forma dinâmica e para diversificarem as suas linhas de produção, elaboram novos produtos, algumas vezes apenas modificando a tecnologia dos tipificados, denominando-os imitação ou em outras com formulações totalmente diferentes.

O Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal define como produtos cárneos, aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, com as propriedades originais das matérias-primas modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia⁴.

No Brasil, as empresas produtoras, a pretexto de atenderem a um consumidor de menor poder aquisitivo, elaboram produtos cujas formulações permitem, em conformidade com os regulamentos técnicos de identidade e qualidade, a adição de matérias-primas cárneas de menor valor ou diversas das que seriam tradicionalmente utilizadas. Além disso, o emprego de aditivos e ingredientes diversos, também permitidos pela legislação, propicia que, ao final, se tenha um produto de sabor e características a gosto do consumidor menos familiarizado em distinguir qualidade.

Muitas vezes agrega-se à tecnologia destas formulações o aquecimento e, por vezes, a excessiva adição de condimentos, de forma a mascarar o uso de matéria-prima de má qualidade, dar uma condição de maior prazo de conservação ao produto final, ou ambas, denominando-o de imitação, por objetivar ser sucedâneo de outro reconhecido e de qualidade consagrada.

Assim, o emprego pelos fabricantes das novas tecnologias e de ingredientes e aditivos não tradicionais aliado a processos severos de conservação, principalmente o aquecimento, podem

ensejar, por exemplo, que os chamados produtos cárneos embutidos cozidos, sejam fontes para o aproveitamento de toda a sorte de matérias-primas, inclusive algumas impróprias para o consumo que, colocadas em pequenas quantidades nas formulações, têm as suas características indesejáveis atenuadas pelos demais componentes. É certo que estas condições adversas somente são possíveis em estabelecimentos inidôneos que constituem exceção no parque industrial brasileiro, mas que uma fiscalização atuante e isenta, como deve sempre ser, identificaria de pronto e tomaria as medidas necessárias e previstas na legislação.

Deduz-se assim que, possivelmente, as infrações legais que geraram a ação policial, à luz dos conceitos até aqui formulados, tenderiam mais para as fraudes ou adulterações em produtos cárneos do que para a comercialização da carne bovina resfriada sob a forma de quartos de carcaça ou de cortes, impróprias para o consumo, conforme previsto no Art. 497 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal⁴.

O BRASIL NO MERCADO INTERNACIONAL DE CARNES

Entre as possibilidades de crescimento econômico do Brasil, o mercado de alimentos é seguramente o de maior grandeza e que pode trazer desenvolvimento real aos negócios do país podendo movimentar positivamente mercados paralelos, internos e externos. O mundo todo necessitará de uma quantidade expressiva de alimentos e apenas alguns países com potencial agrícola, como é o caso do Brasil, poderão suprir essa demanda. As observações demonstradas apontam possibilidades promissoras de negócios futuros ao mercado brasileiro que tendem a projetar a indústria de alimentos no cenário internacional de abastecimento⁸.

A cada ano, a participação brasileira no comércio internacional vem crescendo, com destaque para a produção de carne bovina, suína e de frango. A expectativa é de que, até 2020, a produção nacional de carnes suprirá 44,5% do mercado mundial, com estimativas indicando que o Brasil poderá manter posição de primeiro exportador mundial de carnes bovina e de frango⁹. De acordo com os dados da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (Abiec), nos primeiros seis meses do corrente ano o Brasil exportou 630.333 toneladas de carne bovina *in natura* ou 4,0% a menos do que igual período do ano de 2016, que foi de 654.160 toneladas¹⁰.

No contexto da agropecuária, é significativo o papel de uma política sanitária direcionada à obtenção de segurança dos alimentos, tanto para os produtores e consumidores brasileiros, como para os países importadores de alimentos produzidos pelo Brasil e, conseqüentemente, para alcançar o desenvolvimento econômico e social¹¹. De acordo com a Organização Mundial do Comércio, as crescentes exigências dos consumidores por alimentos saudáveis e de qualidade aliadas à preocupação com a sanidade animal e vegetal tornaram indispensável o tratamento adequado das questões sanitárias e fitossanitárias nas negociações agropecuárias internacionais. Os acordos sanitários e fitossanitários (SPS) estabelecem ações para a proteção de plantas e animais ou para a inspeção dos produtos derivados¹².



O Código Sanitário para Animais Terrestres da Organização Mundial de Saúde Animal (OIE) define como princípios fundamentais para os serviços veterinários a qualificação profissional, independência, imparcialidade, integridade, objetividade, legislação e organização do serviço. Com respeito à independência, recomenda que o pessoal dos serviços veterinários não esteja submetido a nenhuma pressão comercial, financeira, hierárquica, política ou de outro tipo, que possa influir em seu juízo e em suas decisões¹³.

EXIGÊNCIAS PARA PRODUÇÃO E EXPORTAÇÃO DE CARNE BOVINA

Os requisitos para a produção de alimentos de origem animal no Brasil demandam inicialmente plenos controles sanitários dos animais nas propriedades de criação, certificados no momento do seu aporte ao estabelecimento de abate através de documento sanitário específico, complementado, conforme demonstrado anteriormente, pela obrigatoriedade da inspeção higiênica, sanitária e tecnológica em todas as fases do abate ao produto final. Esta inspeção/fiscalização é de cunho oficial, exercida exclusivamente por profissional auditor fiscal federal agropecuário, médico veterinário no exercício de função pública, que no caso do MAPA, está subordinado ao SIF do Dipoa.

Entretanto, no que diz respeito a produtos destinados a exportação internacional, a par das mesmas obrigatoriedades requeridas para os estabelecimentos produtores para consumo interno, os exportadores também se submetem às exigências impostas pelos países importadores, orientados pelas autoridades brasileiras e sujeitos a auditorias periódicas por técnicos estrangeiros.

Portanto, estabelecimento habilitado ao comércio internacional é todo aquele que funciona sob regime de Inspeção Federal, que tenha sido habilitado a exportar pelo Dipoa, da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), do MAPA, e que esteja relacionado na Lista de Exportadores. O processo de certificação sanitária de produtos de origem animal, destinados à exportação, compreende todas as fases do processo produtivo nas etapas de obtenção da matéria-prima, produção, estocagem, expedição e transporte.

Além disso, com o aparecimento na Inglaterra de caso de encefalopatia espongiforme bovina, intensificou-se no mundo a importância do sistema de rastreabilidade na cadeia produtiva de carne, passando os países importadores a exigirem do governo brasileiro a adoção de tais medidas, o que foi feito através do Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Bovinos e Bubalinos (Sisbov), utilizado para a identificação individual de bovinos e bubalinos, em propriedades rurais que têm interesse em vender animais que serão utilizados para produção de carne para atender mercados que exigem este controle.

Em função da severidade dos controles exigidos para o comércio internacional de produtos de origem animal e pela importância econômica que esta atividade representa para as indústrias envolvidas e para o Brasil, é de se supor que não seria intenção dos estabelecimentos motivo da ação policial a tentativa de exportação das carnes em desacordo com os preceitos legais, o que poderia gerar perda de mercado com prejuízos econômicos

relevantes, primarismo não admitido em um comércio tão competitivo e de acentuado peso econômico.

FRAUDES EM CARNE

O Relatório da Comissão do Ambiente, da Saúde Pública e da Segurança Alimentar, de 4 de dezembro de 2013, do Parlamento Europeu sobre crise alimentar, fraudes na cadeia alimentar e respectivos controles, assinala que o risco de fraude é tanto maior quanto menor for o risco de detecção da infração e maior for a possibilidade de lucro. Além disso, cita a importância da complexidade e da natureza da cadeia alimentar, juntamente com o fato de a tônica estar colocada predominantemente na segurança dos alimentos, e que o caráter nacional dos controles e da aplicação da legislação são geralmente citadas como fatores coadjuvantes do risco reduzido de detecção efetiva de fraude no setor alimentar¹⁴.

Complementa ainda que o lucro obtido com a fraude é ainda reforçado pela frequente ineficácia do regime de sanções relativamente brando. Outros fatores que contribuem para a fraude no setor alimentar incluem a atual crise econômica, as medidas de austeridade que afetam os organismos de controle e a pressão exercida pelo setor retalhista e outros para que os custos da produção de gêneros alimentícios sejam cada vez menores. Importa igualmente analisar o papel dos comerciantes, o quadro legislativo aplicável às vendas entre empresas e, por último, os dados que comprovam o envolvimento cada vez maior das organizações criminosas na fraude no setor alimentar¹⁴.

Relatório de atividades da *Food Fraud Network* (FFN) mostra que produtos de carne se encontram no topo das fraudes alimentares. Relaciona 60 casos, dentre os quais 25,0% foram fraudes relacionadas à rotulagem (em relação às datas de validade, adição de água e ingredientes), 22,0% de certificação e/ou documentos falsificados, 17,0% quanto à substituição da espécie do animal, 10,0% por presença de substâncias proibidas, 8,0% processos inadequados de elaboração, 7,0% impropriedade para consumo humano, 5,0% falsificação e 3,0% adulteração¹⁴.

No artigo intitulado “Tipos de Fraudes em Carnes e Produtos Cárneos - Uma revisão”, Espinoza et al.¹⁵ relataram que os principais tipos de fraudes em alimentos são por substituição de ingredientes, adição de substâncias não permitidas, por aspecto sanitário e bioterrorismo e por aspectos legais e religiosos, ressaltando que os métodos de produção e transformação dos alimentos têm levado a necessidade de atualização das legislações alimentares. A segurança e a inocuidade dos alimentos desde a produção primária, passando pela produção de alimentos para os animais até a venda do produto ao consumidor, têm potencial para influir na segurança dos alimentos.

AÇÃO GOVERNAMENTAL

Em face da importância do Brasil no cenário mundial de produção e exportação de carnes, é certo que o alarde dado pelas forças policiais ante tão importante matéria seria seguido, como



foi, de repercussão internacional dos importadores e principalmente dos atores deste mercado tão seletivo e competitivo.

As autoridades brasileiras prontamente, em reação às ameaças ou efetivas suspensões de importações, desenvolveram ações de modo a convencer à comunidade internacional de que a questão não estava afeita a carne bovina motivo de exportação e muito menos a carne *in natura* no geral, porém de caráter pontual e diferente da generalização inicialmente alardeada.

Nota conjunta do MAPA e da Polícia Federal, do dia 21 de março de 2017, afirmou que, embora as investigações da Polícia Federal visassem apurar irregularidades pontuais identificadas no SIF, tais fatos se relacionavam diretamente a desvios de conduta profissional praticados por alguns servidores, não representando um mau funcionamento generalizado do sistema de integridade sanitária brasileiro. O SIF brasileiro havia sido anteriormente auditado por vários países que atestaram sua qualidade, garantindo produtos de qualidade ao consumidor brasileiro.

Por certo algumas medidas foram tomadas e a principal delas foi à instituição do Decreto n° 9.013/2017 que aprovou o novo Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal em substituição ao mesmo diploma legal de 1952, com modificações importantes dentre elas a oficialização da fiscalização por auditoria para todos os estabelecimentos, exceto os de abate e a regulamentação da Lei n° 7.889/1989, definindo as competências dos Serviços de Inspeção Federal, Estaduais e Municipais, para a fiscalização em função da área de comercialização de cada estabelecimento produtor⁴.

As medidas foram prontamente entendidas pelo mercado internacional como eficientes para dirimir qualquer dúvida a respeito do assunto, resgatando a credibilidade da carne brasileira, independente do mercado interno ainda passar por retração do consumo, fato que tende a se normalizar com o decorrer do tempo.

Por oportuno e em função das considerações formuladas no presente artigo, compreende-se que todas as ações que regem a atividade de inspeção/fiscalização de produtos de origem animal estão perfeitamente definidas através de legislações gerais e específicas a serem observadas pelos auditores fiscais federais agropecuários em serviço, estando estes sujeitos às penalidades administrativas e cíveis nos casos de infração aos ditames legais.

No caso específico da operação policial denominada “carne fraca”, ao se configurar participação na ação delituosa de fiscais que deveriam zelar pela defesa da saúde do consumidor, certamente haverá a contrapartida com as punições que o fato requeira.

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES

Como consideração indireta ao escopo do presente artigo, registre-se ser discutível a nova metodologia adotada pelo MAPA para a fiscalização de produtos de origem animal, deixando de lado a consagrada inspeção permanente em prol da inspeção periódica por auditoria que, ante procedimentos técnicos duvidosos por parte de empresas menos preocupadas com a saúde do

consumidor e mais com os ganhos financeiros, pode propiciar exemplos como os aqui descritos. Muitas comprovações poderiam ser dadas sobre o eficiente trabalho do SIF nos seus 102 anos de existência para justificar a eficiência da chamada inspeção permanente, entretanto, como o mais emblemático é digno de registro o acontecido na década de 1970, com o desencadear da denominada “federalização da inspeção”. Naquela ocasião, por iniciativa do Governo Federal, foi definido que caberia apenas ao Ministério da Agricultura a inspeção de produtos de origem animal no Brasil, fato que o eminente professor Ruy Brandão Caldas seu maior artífice, segundo o Professor Miguel Cione Pardi, considerou em sua tese de livre docência na Universidade Federal Fluminense como a “maior campanha de saneamento já encetada no campo de alimentos no Brasil”, com consequências que mesmo depois de tanto tempo de revogada, ainda hoje podem ser notadas¹⁶.

Por outro lado, tentativas recentes sem qualquer estudo prévio ou critério razoável, de mudança no sistema de inspeção vigente, como no caso de alguns estados que, ao arrepio da lei, instituíram a inspeção privada, sem precedentes e de alcance duvidoso para a qualidade do alimento elaborado sob esta égide, já faziam antever que consequências desastrosas poderiam advir.

Não se pode delegar à iniciativa privada tarefa de competência exclusiva do poder público e o OIE já definia, em publicação de 2014, princípios fundamentais para os serviços veterinários¹³.

Para Santos¹⁷, são notórias as práticas de infrações a direitos individuais e coletivos dos usuários por parte das empresas privadas prestadoras de serviços públicos, e a relação da regulação e intervenção do Estado no desenvolvimento econômico tem sido um desafio no Brasil, cabendo aos governos e governantes a reunião de esforços para formular políticas setoriais, utilizando-se de forma inteligente dos instrumentos de atuação do Estado sobre e no domínio econômico.

A regulação adequada é aquela que impede as grandes corporações, oligopólios e monopólios, a transferência de externalidades negativas para os setores mais vulneráveis da sociedade. Por conta disto, deve haver autarquias fortes e bem equipadas, do ponto de vista de recursos humanos e materiais, com definição de regras estáveis e capazes de assegurar o aprimoramento do desempenho dos serviços públicos, tornando-os mais eficientes e regulares, somente assim, contribuindo para o desenvolvimento econômico justo¹⁷.

Ratificando estas considerações, o Decreto n° 5.741/2006 que organiza o Suasa determina que as atividades dos Sisbi, que cabem aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios sejam exercidas por instituições públicas e reconhecidas pelo MAPA, com equipes para as funções de autoridades responsáveis pelas inspeções e fiscalizações, compostas por servidores públicos para garantirem a imparcialidade, a qualidade e a coerência dos controles oficiais⁷.

CONCLUSÕES

Pelo exposto, entendo que o noticiário a respeito do assunto que gerou a ação policial margeia a interpretação da utilização de



carnes impróprias para o consumo como matérias-primas para a elaboração de produtos, explicação mais razoável e não a sua comercialização para consumo direto ou muito menos para exportação, como se apregoou, o que não invalida representar uma violação a legislação brasileira, passível das mesmas penalidades aos responsáveis por tais atos criminosos. Obviamente que estas irregularidades, a princípio, somente prosperariam por deficiência nos controles da fiscalização em consequência do baixo quantitativo de fiscais quando cotejados com o número de estabelecimentos a serem fiscalizados, por negligência ou aquiescência dos auditores fiscais federais agropecuários responsáveis pela inspeção nos estabelecimentos acusados, cujas atribuições legais não passam pelo acobertamento de ilegalidades e de falcatruas diversas.

Por certo, a noticiada participação de agentes públicos que deveriam cumprir suas obrigações de fiscalizar, ao invés de se aliarem as empresas infratoras, foi fator fundamental para todo o processo que se mostrou à luz dos fatos noticiados, como uma tentativa de burlar os ditames legais sobre alimentos com consequentes possibilidades de agravos à saúde dos consumidores brasileiros.

Não é razoável imaginar que, frente às considerações anteriores sobre os requisitos para exportação de carnes e produtos

derivados, a competição de mercado e os rígidos controles por parte dos importadores, as empresas acusadas pelas irregularidades apontadas na operação policial, tivessem como objetivo proceder ao comércio internacional das carnes supostamente fraudadas, o que representaria uma ameaça as suas pretensões de conquista e ampliação de mercado internacional, bem como colocaria em risco toda a estrutura governamental e dos demais estabelecimentos nacionais voltados para o comércio exterior, onde não há lugar para espertezas e ações fraudulentas irresponsáveis.

Nota do autor

Registro que as observações aqui expostas o foram exclusivamente fruto das notícias veiculadas pelos órgãos de imprensa com respeito à operação policial denominada “carne fraca”, associadas às manifestações públicas do MAPA e a minha formação como médico veterinário, doutor em Higiene Veterinária e Processamento Tecnológico de Produtos de Origem Animal e auditor fiscal federal agropecuário aposentado, não tendo acesso a qualquer informação oficial ou embasamento nela, portanto sem cunho de associação com as verdadeiras causas e consequências dos fatos policiais, por desconhecê-los.

REFERÊNCIAS

1. Brasil. Lei N° 1.283, de 18 de dezembro de 1950. Dispõe sobre a Inspeção Industrial e Sanitária dos Produtos de Origem Animal. Diário Oficial União. 19 dez 1950.
2. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE. Indicadores IBGE. Estatística da produção pecuária 2016. Rio de Janeiro: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística; 2017[acesso 1 mar 2017]. Disponível em: ftp://ftp.ibge.gov.br/Producao_Pecuaria/Fasciculo_Indicadores_IBGE/2016/abate-leite-couro-ovos_201602caderno.pdf
3. Brasil. Lei N° 8.444, de 6 de maio de 2015. Altera o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto N° 30.691, de 29 de março de 1952. Diário Oficial União. 7 maio 2015.
4. Brasil. Decreto N° 9.013, de 29 de março de 2017. Regulamenta a Lei N° 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Diário Oficial União. 30 mar 2017.
5. Brasil. Lei N° 7.889, de 23 de novembro de 1989. Dispõe sobre inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal, e dá outras providências. Diário Oficial União. 24 nov 1989.
6. Brasil. Lei N° 9.712, de 20 de novembro de 1998. Altera a Lei N° 8.171, de 17 de janeiro de 1991, acrescentando-lhe dispositivos referentes à defesa agropecuária. Diário Oficial União. 23 nov 1998.
7. Brasil. Decreto N° 5.741, de 30 de março de 2006. Regulamenta os arts. 27-A, 28-A e 29-A da Lei N° 8.171, de 17 de janeiro de 1991, organiza o Sistema Unificado de Atenção à Sanidade Agropecuária, e dá outras providências. Diário Oficial União. 31 março 2006.
8. Macedo EFS, Nishiazaki NJ. A importância do planejamento logístico com foco no crescimento da demanda da cadeia produtiva de alimentos até 2050. Revista Fatec. 2017;3(3):31-45.
9. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (BR). Animal. Estatística de exportação. Brasília, DF: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; 2015[acesso 1 mar 2017]. Disponível em: <http://www.agricultura.gov.br/animal/exportacao>
10. Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne - Abiec. Exportações brasileiras de carne bovina. SECEX-MDIC; 2017[acesso 11 set 2017]. Disponível em: <http://www.abiec.com.br/download/estatisticas-030817.pdf>
11. Soares. FM, Santos LC. Resultado, diagnóstico e análise do sistema normativo de defesa agropecuária brasileira: projeto de pesquisa. Rev Fac Direito UFMG. 2010;(57):321-434.
12. Organização Mundial do Comércio - OMC. Acordo de medidas sanitária e fitossanitária, 2014[acesso 10 ago 2017]. Disponível em: <http://www.wto.org/indexsp.htm>
13. Organización Mundial de Sanidad Animal. Código sanitario para los animales terrestres. Paris: Organización Mundial de Sanidad Animal; 2014[acesso 9 maio 2017]. Disponível em: <http://www.oie.int/es/normas-internacionales/codigo-terrestre/accesoen-linea/>
14. Whitworth JJ. Meat products top food fraud network activity report. Food. Quality News.com. 2015[acesso 12 set 2017]; May 7. Disponível em: <http://www.foodqualitynews.com/Industry-news/FFN-finds-violations-mostly-related-to-labelling-non-compliances>



15. Espinoza T, Mesa FR, Valencia E, Quevedo R. Tipos de frauds en carnes y productos cárnicos: una revisión. *Scientia Agropecuária*. 2015;6(3):223-33. <https://doi.org/10.17268/sci.agropecu.2015.03.09>
16. Pardi MC. Memória da Inspeção sanitária e industrial de produtos de origem animal no Brasil: o

Serviço de Inspeção Federal - SIF. Brasília, DF. Columbia; 1996.

17. Santos LDP, Fortes DMA. Uma perspectiva jurídica para o protagonismo das agências reguladoras na fiscalização de condutas ilícitas praticadas por empresas de grande porte do setor agropecuário. *Judicare*. 2017;11(1):127-45.

Conflito de Interesse

Os autores informam não haver qualquer potencial conflito de interesse com pares e instituições, políticos ou financeiros deste estudo.



Esta publicação está sob a licença Creative Commons Atribuição 3.0 não Adaptada.

Para ver uma cópia desta licença, visite http://creativecommons.org/licenses/by/3.0/deed.pt_BR.