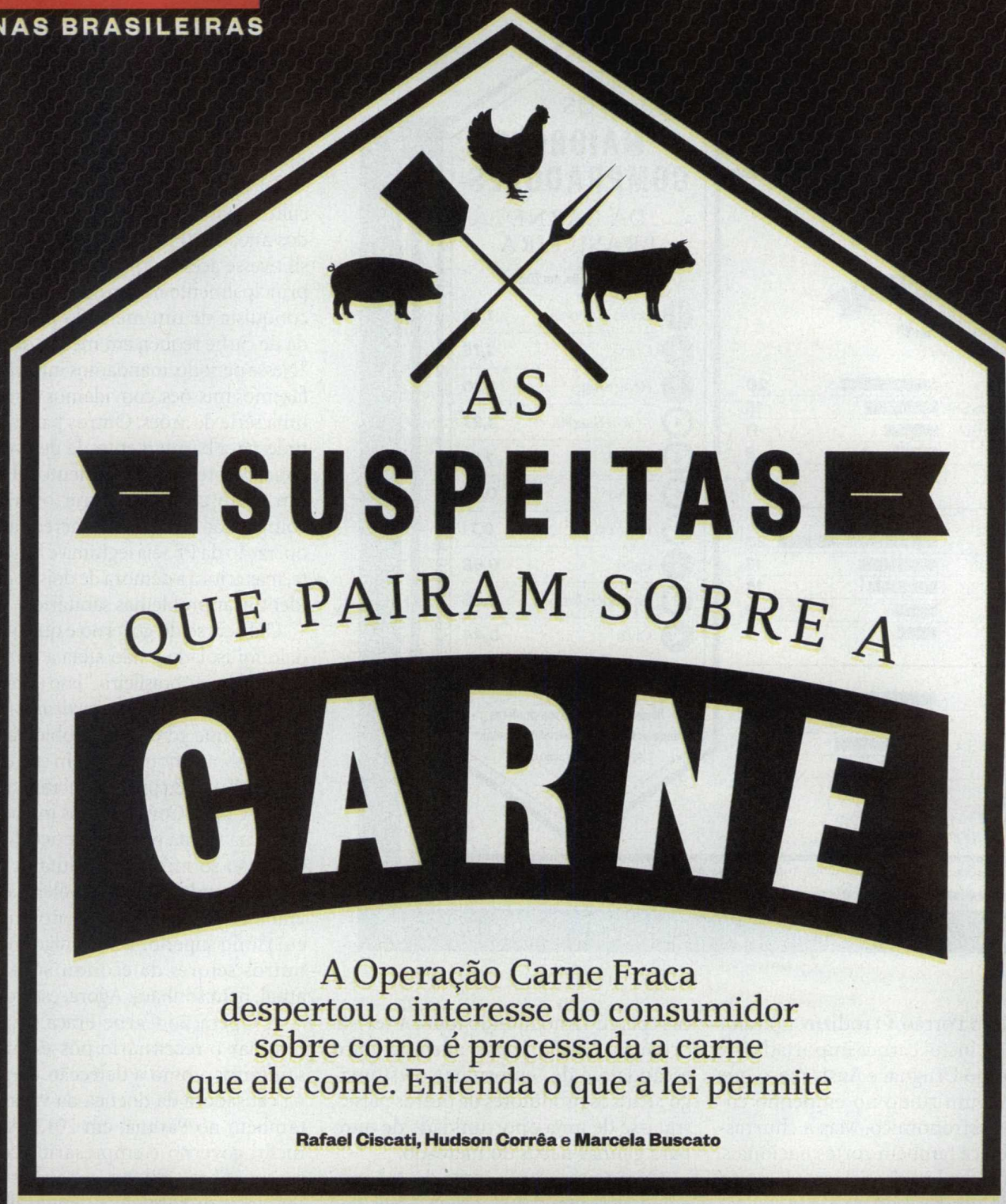


CENAS BRASILEIRAS



AS
SUSPEITAS
QUE PAIRAM SOBRE A
CARNE

A Operação Carne Fraca despertou o interesse do consumidor sobre como é processada a carne que ele come. Entenda o que a lei permite

Rafael Ciscati, Hudson Corrêa e Marcela Buscato

A Operação Carne Fraca fez os brasileiros – e o mundo – olhar com desconfiança para o prato. Por enquanto, a investigação da Polícia Federal levantou mais dúvidas do que trouxe respostas.

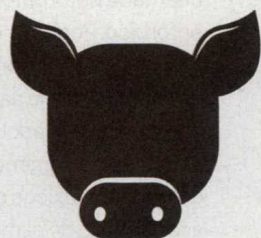
Apesar de existirem evidências de corrupção das empresas citadas, as denúncias sobre fraudes na manipulação e no processamento das carnes não estão

bem fundamentadas. O esquema corrupto descoberto entre alguns frigoríficos e fiscais do Ministério da Agricultura parece ter como objetivo mais acelerar processos burocráticos do que permitir a venda de carne adulterada. Os possíveis problemas sanitários parecem circunscritos, sobretudo, a alguns frigoríficos do Paraná – e não há indicação, por ora, de que se repitam em outras regiões do país.

Talvez um dos desdobramentos positivos da Operação Carne Fraca seja despertar o interesse do consumidor sobre o processamento dos alimentos que consume. Essa vigilância é tão importante para a saúde quanto manter uma dieta equilibrada. Entenda as denúncias da investigação da Polícia Federal e os procedimentos que a legislação brasileira permite no processamento da carne.



Uma investigação da Polícia Federal iniciada no Paraná, em 2015, a partir do depoimento do fiscal do Ministério da Agricultura Daniel Gouvêa Teixeira (leia mais a partir da página 38). Ele denunciou o uso irregular de sobras de frango na fabricação de produtos no Peccin Agroindustrial, localizado em Curitiba, e o pagamento de propina a fiscais para burlar a inspeção em frigoríficos paranaenses. Três funcionárias do Peccin afirmaram à PF que a empresa usava carne estragada e podre na fabricação de linguiças e salsichas. A polícia estendeu a investigação a 21 frigoríficos, entre eles unidades de grandes empresas exportadoras de carne, acusados de pagar propina a fiscais. Havia na lista um frigorífico da Seara (pertencente à JBS) no Paraná e um da BRF em Goiás. As duas empresas são as maiores produtoras de carne do Brasil. A JBS tem 36 fábricas e a BRF 35.



O QUE A
OPERAÇÃO
DESCOBRIU SOBRE

CORRUPÇÃO
?

QUE ACUSAÇÕES
ELA FEZ?



A Polícia Federal acusa o ex-superintendente da Agricultura do Paraná Daniel Gonçalves Filho de comandar um esquema de cobrança de propina com pelo menos oito fiscais. O grupo recebia propina em dinheiro, ou mesmo em peças nobres de carne, para afrouxar a fiscalização e emitir certificados sem inspeção. Essa suspeita envolve um funcionário preso da Seara e dois da BRF. As empresas negam irregularidades. A Justiça Federal de Curitiba decretou 37 prisões por indícios de adulteração de alimentos, associação criminosa, peculato (corrupção praticada por servidores públicos), corrupção e lavagem de dinheiro.



Sim. No dia 17 de março, a Polícia Federal realizou buscas e apreensões em 186 endereços no Paraná, em Minas Gerais, Goiás, Santa Catarina, São Paulo, no Distrito Federal e Rio Grande do Sul. Também foram ouvidas 81 pessoas levadas a depor na delegacia, por meio de condução coercitiva. O material apreendido e os depoimentos ainda são analisados pelos investigadores. Parte do inquérito permanece em sigilo. Não está descartada uma nova fase da Carne Fraca.



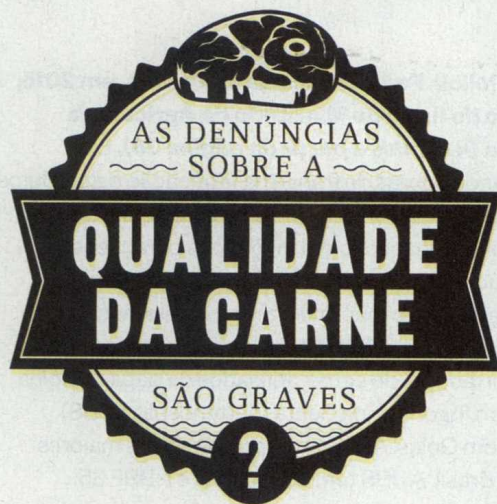
O
**ESQUEMA
CORRUPTO**
AFETA A
**QUALIDADE
DA CARNE**



Por enquanto, a suspeita de uso de carne imprópria para o consumo se limita apenas aos frigoríficos Peccin e Larissa. As empresas negam a acusação.

Especialistas e o Ministério da Agricultura afirmam que a PF cometeu erros técnicos e viu crime e irregularidades em procedimentos legais adotados por frigoríficos. No dia 21, a direção da PF afirmou por meio de nota: "O Sistema de Inspeção Federal brasileiro (SIF) já foi auditado por vários países que atestaram sua qualidade. O SIF garante produtos de qualidade ao consumidor brasileiro".

CENAS BRASILEIRAS



Faltam detalhes sobre os procedimentos e as condutas das empresas citadas para ter certeza de que contrariavam a lei, com potenciais danos à saúde do consumidor. Há contradições na apuração da PF. O texto de um dos despachos de prisão afirma que a ex-funcionária Daiane Marcela Maciel, do frigorífico Peccin, em Curitiba, atestou a “maquiagem” de carnes estragadas com ácido ascórbico. No inquérito da PF, Daiane diz que a maquiagem das carnes era feita com outra substância, ácido sórbico. Ambas podem ser usadas na indústria alimentícia, mas dentro de determinadas situações e margens de segurança – que não são esclarecidas nos documentos da investigação. A apuração foi baseada, sobretudo, em escutas telefônicas, quebra de sigilos bancários e em depoimentos de fiscais e funcionários dos frigoríficos. Foram usados apenas dois laudos: um feito pela PF, em 2016, com produtos do Grupo Peccin, e outro feito pelo Ministério da Agricultura, em 2015, com produtos do frigorífico Souza Ramos.



ÁCIDO SÓRBICO

ISSO É
PERMITIDO



O Ministério da Agricultura permite o uso do ácido sórbico na superfície de embutidos, como salames e linguiças. Seu efeito é conservante, para evitar que os produtos embolorem. Ele não pode ser misturado às carnes que compõem o embutido. O Ministério da Agricultura também determina que a quantidade de ácido não seja superior a 0,02% da massa do produto – algo como 0,2 grama a cada quilo. Em concentrações altas, pode causar gastrite e diarreia. A aplicação do ácido sórbico é proibida em carnes frescas, congeladas ou resfriadas, que não podem receber nenhum aditivo. A investigação não deixa claro sobre que tipo de carne a substância foi aplicada.



A lei permite o uso na carne de ácido ascórbico – a popular vitamina C. É mais comum ser usado em sua forma quimicamente alterada, chamada eritorbato ou ácido eritórbico. Pode ser misturado às carnes do interior dos embutidos, como salsichas, linguiças e mortadelas, para evitar o surgimento de compostos tóxicos durante a fabricação do alimento. A legislação não estabelece limites para a utilização desse ácido. O Ministério da Agricultura apenas indica qual quantidade de eritorbato basta para garantir o efeito antioxidante. O mais comum é a dose não passar de 0,5% da massa do alimento – algo como uma pastilha de vitamina C a cada 1 quilo de mortadela.



A MAQUIAGEM DA CARNE PODE

DISFARÇAR

O CHEIRO E O GOSTO DO

**PRODUTO EM
DECOMPOSIÇÃO**



Difícilmente. Não existe nenhum aditivo capaz de mudar o cheiro ou o sabor ruins da carne. O ácido sórbico é capaz de retardar o processo de deterioração, mas não muda o aspecto. O ácido ascórbico pode mudar a cor, mas não disfarça o sabor de carne deteriorada. É possível que a carne estragada passasse despercebida se misturada a outras e usada para fabricar embutidos. “Nesse caso, não seria preciso maquiá-la. As etapas de processamento se encarregariam de mudar sua aparência”, diz Sérgio Pflanzler, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Universidade Estadual de Campinas (Unicamp)**. Maquiada ou não, a carne com validade expirada pode trazer problemas para a saúde. A carne que envelhece abriga diferentes tipos de micro-organismos. Se não tiver sido manipulada ou embalada em ambientes corretamente higienizados, pode conter, por exemplo, coliformes fecais. Se consumidos, podem provocar dor de cabeça, vômito ou diarreia, mas a reação depende das condições de saúde de cada pessoa. Crianças, doentes e idosos são os mais afetados.

CENAS BRASILEIRAS



QUAL É A

PROBABILIDADE

DE ENCONTRAR

CARNE DESSES FRIGORÍFICOS

NO MERCADO?

Pequena. A investigação cita 21 frigoríficos – de 4.837 unidades de processamento de produtos de origem animal que podem ser inspecionadas pelo governo. É uma denunciada para cada 233 nesse universo. Entre as 21, as suspeitas sobre a qualidade da carne aparecem em três unidades – das empresas Larissa (em Iporã, Paraná) e Peccin (em Jaraguá do Sul, Santa Catarina, e em Curitiba). “Acho que se questionou um sistema inteiro por questões pontuais”, diz o professor Marco Antônio Trindade, do Departamento de Engenharia de Alimentos da Universidade de São Paulo em Pirassununga. A probabilidade de essas carnes chegarem ao mercado internacional também é pequena. O volume exportado pelas unidades investigadas corresponde a menos de 1% do total vendido pelo Brasil ao exterior no ano passado.



Não se sabe. O uso de papelão misturado à carne é proibido. Em uma das conversas telefônicas interceptadas pela PF, um funcionário diz a um gerente da BRF: “O problema é colocar papelão lá dentro do CMS”. Segundo a BRF, a menção a “papelão” se referia a embalagens para estocar Carne Mecanicamente Separada, a CMS, um tipo menos nobre usado como matéria-prima em embutidos. Caixas de papelão, usadas no transporte, não podem entrar onde a CMS é processada. O papelão passa pelas mãos de pessoas, entra em contato com o piso dos caminhões e pode contaminar o ambiente e o alimento.



INJETAR ÁGUA



NA CARNE
DE FRANGO?

A história foi contada à PF pelo fiscal federal Daniel Teixeira, que diz ter sido informado da fraude por funcionários da BRF. O inquérito não dá detalhes sobre a quantidade de água injetada. Existe um limite legal permitido. O resfriamento do frango é feito com ele imerso em água gelada. Por isso, é inevitável que a carne comprada contenha água acumulada. A lei determina que essa quantidade não seja superior a 8% da massa da peça. É o tipo de cálculo que o consumidor consegue fazer em casa, se deixar o frango descongelar e depois pesar quanta água ele liberou. A fraude, quando ocorre, não afeta a saúde, mas fere o consumidor no bolso.

CARNE CONTAMINADA COM A

= BACTÉRIA = SALMONELA

PODE SER USADA

NA INDÚSTRIA?



A presença da bactéria salmonela não significa que a carne jamais poderá ser utilizada. Uma escuta telefônica da investigação da PF mostra dois servidores da Superintendência Federal de Agricultura, Carlos Augusto Goetzke e Carlos César, discutindo como reaproveitariam 18 toneladas de carne de peru contaminada pela bactéria. Carlos César sugere que a carne seja transformada em mortadela. A salmonela pode ser inativada se passar por processos a, pelo menos, 72 graus célsius – como ocorre no processo de fabricação da mortadela. A bactéria é perigosa no caso de carnes comercializadas frescas, sobretudo carnes de frango, em que ocorre mais comumente. Nesses casos, se a existência da bactéria for detectada, o produto não pode ser colocado à venda. A bactéria pode causar gastroenterite, um tipo de infecção que provoca diarreia e vômitos. Diante do risco de salmonela, a recomendação é que o consumidor cozinhe bem o alimento antes de consumi-lo.