

Cadeia em Pauta ■■■

Missões sanitárias no Brasil

O Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Mapa) estima que mais de quinze missões veterinárias devem visitar o Brasil até o fim de 2016, para a habilitação de novos mercados ou renovação de acordos. Entre as comitivas que estão no País para visitar frigoríficos de carne bovina, a missão chilena realiza, até o dia 22 de novembro, auditorias em estabelecimentos produtores de carne bovina nos Estados de Mato Grosso, Goiás, Mato Grosso do Sul, Rondônia, Minas Gerais, São Paulo, do Tocantins, Espírito Santo, de Santa Catarina e do Rio Grande do Sul. Entre 28 de novembro e 9 de dezembro, os técnicos chilenos farão outras auditorias, desta vez para avaliar a produção de farinha de carne e ossos em unidades em Goiás, Minas, São Paulo, Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Entre os dias 21 de novembro e 2 de dezembro, será a vez da Bolívia fazer inspeções em estabelecimentos

de carnes bovina, suína e de aves em Goiás, Mato Grosso, São Paulo, Paraná, Rio Grande do Sul e Santa Catarina. Não deverá haver a habilitação de novos abatedouros, apenas a renovação dos que já exportam.

No mesmo período (entre os dias 21 de novembro e 2 de dezembro), uma missão russa deve estar no Brasil para inspecionar frigoríficos de carne bovina, suína e aves e laticínios. Até o fechamento desta edição, no dia 3 de novembro, a data ainda não estava confirmada e o roteiro não foi informado.

Segundo o documento enviado pelo Rosselkhozadzor, o serviço sanitário russo, técnicos de outros países da União Eurasiática, composta por Bielorrússia, Armênia, Cazaquistão, Quirguistão e Rússia, podem se unir à missão. O Mapa confirmou a vinda de uma comitiva peruana também, para auditoria de frigoríficos de carne bovina e aves, sem definição de roteiro e datas ainda.

Padronização de rotulagem para carne bovina

A Câmara Setorial da Cadeia Produtiva da Carne Bovina, do Ministério da Agricultura, está preparando proposta para definição e padronização de parâmetros de qualidade para rotulagem de cortes de carne bovina "in natura", estabelecidos com base em critérios científicos. O assunto foi debatido na 45ª Reunião da Câmara Setorial, no dia 4 de outubro. Com a responsabilidade atribuída aos representantes do setor privado em definir quais atributos da

carne serão considerados, a Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carnes (Abiec) propôs que os critérios de rotulagem de carne bovina "in natura" sejam estabelecidos após as novas definições de classificação de carcaças. Segundo a Abiec, os padrões de cortes da carne bovina, tecnicamente chamados de tipificação, somente podem ser determinados após a classificação das carcaças. Fonte: CNA/BeefPoint

Segurança nos frigoríficos

A Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (ABIEC), a Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) e o Serviço Social da Indústria (SESI) lançaram a série 100% seguro. São 50 vídeos sobre segurança no trabalho desenvolvidos exclusivamente para a indústria frigorífica brasileira. O objetivo é padronizar os procedimentos

e reduzir o número de acidentes e de doenças ocupacionais. Segundo Antônio Jorge Camardelli, presidente da ABIEC, a série colabora para a competitividade das empresas. "A segurança do trabalho tem estado em evidência nos últimos tempos e é um fator primordial para fortalecer o nosso setor produtivo com qualidade", afirma.

Cadeia em Pauta ■■■

Marfrig reduz em 15% o uso de água

A Marfrig Global Foods informou no dia 24 de outubro, em seu Relatório Anual de Sustentabilidade de 2015, ter reduzido em cerca de 15% o consumo de água em dez das unidades de sua Divisão Beef. Com a adoção do Sistema de Gestão Eficiente do Uso da Água, as unidades envolvidas no projeto economizaram 1,2 milhão de metros cúbicos nos últimos cinco anos, passando de 7,9 milhões em 2010 para 6,7 milhões de metros cúbicos em 2015. A companhia informou ainda que no ano passado os investimentos em ações para proteção ambiental totalizaram R\$ 7,8 milhões. O relatório completo da Marfrig pode ser acessado www.marfrig.com.br/pt/sustentabilidade

Sem carne moída nas prateleiras

A Comissão de Defesa do Consumidor da Câmara dos Deputados aprovou o Projeto de Lei 699/15, que proíbe a venda direta ao consumidor de carne previamente moída. A medida suscita uma instrução normativa emitida em 2003 pelo Mapa, apontando que a carne moída deve ser embalada imediatamente após a moagem, e cada pacote do produto deve pesar no máximo um quilo e ser mantido sob resfriamento à temperatura de 0°C a 4°C ou congelada a -18°C. De acordo com o PL 699/15, os estabelecimentos comerciais deverão moer a carne na hora da venda e na presença do consumidor. A proibição não se aplicará às carnes moídas industrializadas, desde que

vistoriadas por órgão competente e portando os devidos selos de qualidade. Segundo Sérgio Pflanzer, professor da **Unicamp (Universidade Estadual de Campinas)** e especialista em qualidade de carne, o rigor proposto pelo projeto reduz os riscos aos consumidores. “Quando a moagem é realizada no momento da venda, o consumidor tem como verificar visualmente a matéria prima, excluindo fraudes e adulterações. Na indústria frigorífica, quando sob inspeção contínua, tanto fraude como as Boas Práticas de Fabricação são controladas, garantindo maior qualidade ao produto”, afirma. A proposta agora segue para a Comissão de Constituição e Justiça e de Cidadania e depois passará pelo senado e por fim pela sanção presidencial para entrar em vigor.

Cadeia em Pauta ■■■

Muda ICMS para frigoríficos de SP

Frigoríficos do Estado de São Paulo não precisarão mais abater parte das dívidas decorrentes da chamada “guerra fiscal” na hora de acessar os créditos acumulados de Imposto Sobre Circulação de Mercadorias e Serviços (ICMS). Um novo decreto, publicado no Diário Oficial de 1º de outubro, alterou mais uma vez a regra estadual que disciplina a apropriação e a utilização destes créditos pelo setor. O novo texto mantém a exigência de que 50% do total de crédito do imposto seja utilizado para abater débitos fiscais e libera o acesso aos 50% restantes, porém exclui destes débitos aqueles referentes à chamada “guerra fiscal”. A nova publicação tem efeito retroativo e vigorará até 30 de setembro de 2017.

Frigol abre escritório nos Emirados Árabes

O frigorífico Frigol anunciou, em outubro, que abriu seu primeiro escritório nos Emirados Árabes Unidos, em Dubai. A ideia é investir no grande potencial de compra de carne dos países do Oriente Médio. “A responsabilidade principal é atender o Oriente Médio. Por questões de logística, escolhemos Dubai”, justificou o gerente comercial da Frigol, Dorival Jr. Ainda conforme a companhia, faz parte do planejamento estratégico abrir outros escritórios ao redor do mundo, principalmente na Ásia e na Europa. “As exportações já representam cerca de 20% de nossa produção. E nossa projeção de crescimento das vendas externas é bem agressiva para os próximos anos. Oriente Médio, Ásia e Europa são nossos principais alvos. A proposta da Frigol é trabalhar cada vez mais com produtos de maior

valor agregado e qualidade, uma vez que esses destinos demandam esse tipo de produto”, afirma Dorival.

Carne alagoana sem ICMS

O governo de Alagoas publicou no fim de outubro, um decreto que retira a cobrança de ICMS da cadeia produtiva do boi em operações internas e estabeleceu uma nova taxa para a matéria-prima importada de outros estados – 12% se vier do Centro-sul e 7% do Nordeste. Segundo a Secretaria da Fazenda do Estado, a medida aumenta a competitividade da cadeia produtiva porque a diferença no preço final do produto pode chegar a 20%. Em Alagoas são mais de 30.000 pecuaristas e um rebanho de mais de 1,2 milhão de cabeças de bovinos.