

Panorama das graxarias no Brasil e a inserção do pequeno produtor no agronegócio da carne: aspectos de saúde pública, econômicos e políticos

An overview of rendering plants in Brazil and the insertion of small producers in the meat agribusiness: public health, economic and political aspects

REBOUÇAS, Alberto dos Santos¹; ZANINI, Ariel¹; KIPERSTOK, Asher¹; PEPE, Iuri Muniz²; EMBIRUÇU, Marcelo^{1*}

¹Universidade Federal da Bahia, Escola Politécnica, Programa de Pós-Graduação em Engenharia Industrial, Salvador, Bahia, Brasil.

²Universidade Federal da Bahia, Instituto de Física, Departamento de Física Geral, Salvador, Bahia, Brasil.

*Endereço par correspondência: mpepeembirucu@ufba.br

RESUMO

Este estudo analisa a graxaria como elemento que contribui para compatibilizar a pequena produção com as boas práticas sanitárias exigidas pela Inspeção Veterinária, e sugere que a inclusão é o caminho mais sensato para o combate ao abate clandestino e suas consequências. Essa compatibilidade é importante, pois ao lado de matadouros frigoríficos bem estabelecidos que obedecem às normas de higiene e qualidade para exportação de seus produtos, o Brasil enfrenta um déficit de estrutura para realizar o controle sanitário de boa parte da carne consumida. Essa realidade ocorre mesmo em regiões próximas às metrópoles, é uma situação inadequada que tem como aliados o baixo nível sócio-econômico-cultural de grande parte da sociedade e a necessidade de suprimento das populações de baixa renda. Neste estudo verificou-se ainda, algumas deficiências na política agropecuária brasileira que favorecem a baixa taxa de desenvolvimento humano do setor, o que mostra que o foco da política federal na exportação de carne tem um peso muito grande, quando comparado à atenção dispensada à atividade econômica dos pequenos produtores e pequenos empresários do setor, o que agrava os riscos à saúde humana e aos rebanhos em certas regiões.

Palavras-chave: cadeia produtiva, controle sanitário, indústria da carne, subproduto animal

SUMMARY

This study examines the industry as a factor that contributes to reconcile the small production with good sanitary practices required by the government Veterinary Inspection, noting that inclusion is the best way to combat illegal slaughterhouse and its consequences. This compatibility is important because along with well-established slaughterhouses complying with the standards of hygiene and quality for export of their products, Brazil still faces a deficit of infrastructure to carry out sanitary control of much of the meat consumed. This is true even in areas close to cities, and this is inadequate as allies the low socio-economic-cultural level of much of society and the need for supply of low-income populations. This study also notes some flaws in the Brazilian agricultural policy that favors the low human development in this field, showing that federal policy focus on the export of meat has had great weight when compared with attention to economic activity of small producers and small business sector, further increasing the risk to human health and livestock in certain regions.

Keywords: animal by-products, generative process, meat industry, sanitary controlling

INTRODUÇÃO

As graxarias são indústrias que transformam subprodutos da indústria da carne em sebo e em diversos tipos de farinhas utilizadas na produção de adubo ou ração animal. Estes subprodutos são provenientes de matadouros, frigoríficos, peixarias e açougues. O sebo serve como matéria prima para fabricação de sabão, biodiesel, ou como combustível para queima direta em caldeiras na geração de vapor. A glicerina extraída do sebo atende às indústrias alimentícias, cosméticas, e atualmente é subproduto na produção de biodiesel a partir de sebo ou óleo vegetal, o que provocou excesso de oferta. O ácido oléico é usado na fabricação de chicletes e na indústria farmacêutica, na formulação de cápsulas de medicamentos. O ácido esteárico é utilizado na produção de cosméticos, entre outras aplicações (SINCOBESP, 2007). No entanto, o potencial de uso comercial destes subprodutos, geralmente é pouco explorado pelas graxarias por falta de conhecimento, capital, tecnologia ou estratégia.

A maior importância atribuída à graxaria, no entanto, se deve ao fato desses subprodutos serem poluentes e veiculadores de zoonoses, quando degradados no meio ambiente. Essa atividade empresarial, quando bem gerenciada, reduz o consumo de recursos naturais do setor, economiza espaço em aterros, emprega mão-de-obra, previne a poluição das águas, do solo e do ar, ao tempo em que promove a esterilização de produtos contaminados.

O pequeno produtor, no escopo deste trabalho, pode ser entendido como toda pessoa física ou jurídica, com poucos recursos financeiros, que faz parte da

cadeia da carne. Isso inclui pequenos pecuaristas, abatedores, matadouros e açougueiros, aqueles que produzem o sabão marmorizado a partir do sebo, e ainda aqueles que fabricam linguiça artesanal. Micro ou pequenas empresas, também podem ser consideradas como pequenos produtores, visto que, por razões de desenvolvimento regional, não conseguem competir com as grandes empresas do ramo que exportam seus produtos a partir de regiões mais produtivas e desenvolvidas. As grandes empresas, além de obter receita maior na exportação da carne que no mercado interno, usam os subprodutos com altos índices de industrialização, com o emprego de técnicas modernas e com produção em grande escala.

Para a pequena graxaria, o equilíbrio entre receitas e despesas se dá graças ao menor custo fixo na produção, obtido à custa de equipamentos adaptados e do baixo padrão de vida dos proprietários e funcionários, de acordo com as características regionais. Uma pequena graxaria industrial, com digestor e caldeira dentre outros equipamentos, geralmente só é viável como necessidade funcional obrigatória de um matadouro, se for compartilhado a caldeira e os custos fixos com o matadouro, e com produção a partir de 100 bois/dia. Muitos são os matadouros municipais que não alcançam esses números. A opção de comprar equipamentos usados e distribuir os serviços de instalação e manutenção com profissionais locais, pode fazer os custos caírem muito. Ainda assim, existem graxarias independentes, com baixa produção, que coletam resíduos animais em pequenas cidades, açougues e matadouros clandestinos, o que deve ser considerado como um caso atípico de sobrevivência comercial e persistência, pois nesta escala

tal atividade pode ser equiparada às de reciclagem de metais, vidros e papel. Os atores deste tipo de graxaria, principalmente os funcionários, são frequentemente pessoas carentes, sem formação profissional, que vivem com baixo nível de consumo e em más condições sanitárias.

Objetivou-se com o presente artigo, discutir o panorama das graxarias no Brasil sob diversos aspectos, com ênfase na análise de questões que visam uma adequada inserção dos pequenos produtores, comerciantes e industriais na cadeia produtiva.

ASPECTOS DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA E DE SAÚDE PÚBLICA NA INDÚSTRIA DA CARNE

A indústria de carne tem grande importância na economia e na saúde. Sua estrutura de controle sanitário e o tratamento de seus subprodutos são itens importantes na avaliação do grau de desenvolvimento de um país e fazem parte do plano de políticas públicas de controle de zoonoses. No Brasil, esse assunto encontra-se em evidência devido à crise do setor de carne na Inglaterra, causada pela encefalopatia espongiforme bovina (BSE, *Bovine Spongiform Encephalopathy*), conhecida por “Vaca Louca”, e também, pela crise que ocorreu em alguns estados brasileiros, causada pela febre aftosa. Ambas as doenças contagiam o ser humano (CANAL et al., 2005), mas são apenas duas entre muitas outras zoonoses.

A destinação correta dos subprodutos cárneos é de grande importância para a saúde pública e para a busca da sustentabilidade da atividade pecuária.

Em pequenas cidades, onde muitas vezes não se tem graxaria nem aterro sanitário eficiente, o serviço de Inspeção Veterinária, quando existe, costuma adicionar substâncias desnaturantes aos produtos considerados impróprios para consumo, a fim de evitar sua utilização. São usadas substâncias como creolina, querosene ou água sanitária, que têm odor ou sabor desagradável. Sob o ponto de vista ambiental a situação piora, pois tais produtos, já condenados, passam a ter também características tóxicas. É muito conhecido o fato de pessoas apoderarem-se de partes condenadas, para alimentação própria ou para venda. Uma análise oportuna no plano diretor urbano mostra que, ao longo do desenvolvimento das cidades ocorre o melhoramento nas instalações de abate. A Inspeção Veterinária exige do matadouro a esterilização dos órgãos condenados, e assim começa a atividade de graxaria. Uma vez instalada a planta no matadouro, o empresário passa a vislumbrar a coleta de subprodutos de outras fontes para produzir mais, o que é inconveniente para a higiene do matadouro. Além disso, quando a Inspeção Veterinária ou a Vigilância Sanitária apreendem produtos na cidade, solicitam a incineração desse material na graxaria do matadouro por considerar esta a melhor opção. Portanto, não é de todo conveniente instalar a graxaria muito próxima do matadouro, quando ocorre de se tratar resíduos de outras fontes. Por outro lado, como se trata de produtos de baixo valor agregado, o transporte da matéria prima pode inviabilizar a atividade, pois o matadouro é geralmente o maior fornecedor. Essa situação se repete em muitos locais, e para o bem geral, merece uma negociação coletiva antecipada.

Em muitos estabelecimentos com instalações inadequadas onde não há a participação municipal nem da Inspeção Veterinária na cadeia da carne, as vísceras são cozidas para extrair o sebo, e as sobras do cozimento são fornecidas diretamente a suínos e outros animais ou são enterradas. Frequentemente esses subprodutos são “descartados”. Pelo termo “descartado” deve-se entender aqui, poluir o ambiente, com proliferação de diversos elementos relacionados com a decomposição, e veiculação de todo tipo de agentes causadores de zoonoses, eventualmente presentes nesses resíduos.

Se isso parece inadequado, a situação pode ser ainda pior, pois em vários municípios o abate é realizado nos currais ou sob as árvores, muitas vezes sem que se tenha o trabalho de “descartar”, e a carne é frequentemente manipulada no mesmo local do abate. Em algumas situações, animais doentes são abatidos por falta de escrúpulos comerciais, ou simplesmente por se ignorar os sintomas das doenças. Esse é um forte argumento das autoridades para a repressão ao abate clandestino, o que é incentivado pelo interesse dos frigoríficos legalizados que sofrem concorrência desvantajosa, pois investem na adequação às normas vigentes e encontram concorrência dos que não têm esses custos.

É oportuno considerar que muitos dos grandes frigoríficos atuais começaram precariamente, e que é melhor para o município que os pequenos produtores sejam adequados e progridam, em lugar de serem extintos. Ressalte-se ainda que, o tamanho do rebanho bovino tem diminuído ao longo dos últimos anos em vários estados, a exemplo da Bahia. É sábio distinguir bem o problema: o abate clandestino precisa ser extinto, mas não os pequenos produtores.

Os serviços de Inspeção Veterinária, estadual e federal, mantêm equipes de

inspetores médicos veterinários e inspetores técnicos em cada matadouro frigorífico legalmente estabelecido. Esses profissionais realizam a fiscalização e orientação, com o objetivo de assegurar a qualidade sanitária dos produtos, no cumprimento das ações de saúde pública e saúde animal empreendidas pelo governo.

Sem o médico veterinário o abate não pode ocorrer em um estabelecimento legalizado. Ele representa a autoridade sanitária com poder para condenar animais, proibir abate e interditar o estabelecimento. Convém ressaltar o importante e difícil trabalho dos veterinários, que às vezes mal compreendido, enfrenta a resistência direta de proprietários dos animais e dos estabelecimentos, que, muitas vezes absorvidos em problemas financeiros, não compartilham a visão especializada daquele que está envolvido com as questões da saúde pública. O combate ao abate clandestino, já empreendido em todos os estados da federação é uma das ações, da Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), no sentido de melhorar a qualidade da carne consumida no estado da Bahia.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) estima que 50.000 pessoas morram por ano de cisticercose no mundo. A ocorrência dessa manifestação clínica está diretamente relacionada com a precariedade das condições sanitárias e com o baixo nível sócio-econômico-cultural da população (PEREIRA et al., 2006). No Ceará foi contabilizada uma média de 4,4 internações de pacientes por mês com neurocisticercose no SUS (FAÇANHA, 2006). Em Minas Gerais, foi encontrada cisticercose em 10% das carcaças dos bovinos abatidos no Matadouro Real e 4% no Matadouro Triângulo (MOREIRA et al., 2001). Estudos de

Lima et al. (2006), relatam prevalência de tuberculose e cisticercose nos matadouros da região de Botucatu-SP. Outras zoonoses são citadas no Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (R.I.I.S.P.O.A.) segundo MAPA (1952): artrite infecciosa, babesiose, brucelose, carbúnculo hemático, carbúnculo sintomático, coriza gangrenosa, encefalomielite infecciosa, enterite septicêmica, febre aftosa, gangrena gasosa, linfangite ulcerosa, metroperitonite, mormo, tuberculose, pneumoenterite, doença de *Newcastle*, peste suína, raiva, pseudorraiva, tétano, e tripanossomíases. Algumas dessas zoonoses requerem, devido à gravidade, o abate em separado do animal, como

definido no artigo 116 da legislação aludida. Várias doenças têm na graxaria convencional um método eficaz de interrupção da sua disseminação.

Além das doenças associadas aos animais há também contaminações relacionadas ao processo de abate, ao manuseio da carne e à industrialização. Pesquisas têm demonstrado que os subprodutos animais destinados às graxarias são contaminados por microorganismos patogênicos como *Salmonella*, *Clostridium*, *Listeria* entre outros. A grande eficácia do processo adotado nas graxarias dos Estados Unidos, o mesmo adotado no Brasil, é demonstrada na Tabela 1 (MEEKER, 2009).

Tabela 1. Eficácia das graxarias* dos Estados Unidos na destruição de bactérias patogênicas (Meeker, 2009)

Bactéria patogênica	% de amostras positivas	
	Matéria-prima	Produto processado
<i>Clostridium perfringens</i>	71,4	0
<i>Listeria spp.</i>	76,2	0
<i>L. monocytogenes</i>	8,3	0
<i>Campylobacter spp.</i>	29,8	0
<i>C. jejuni</i>	20	0
<i>Salmonella spp.</i>	84,5	0

*Amostras de 17 diferentes graxarias colhidas durante o inverno e o verão.

Uma observação especial deve ser feita à baixa incidência e alta letalidade da bactéria *Clostridium botulinum*. No estado de São Paulo ocorreram três casos associados a palmito em conserva entre 1997 e 2001 e um quarto caso cuja causa não foi identificada, mas, nenhum foi relacionado ao abate ou à esterilização em graxarias (EDUARDO et al., 2002). A toxina dessa bactéria é termolábil, destruída quando submetida

a temperaturas entre 65 e 80 °C durante 30 minutos ou a 100 °C por 5 minutos. Sabe-se que o esporo só é inativado em processo de esterilização industrial em autoclaves a 121 °C, que corresponde ao “cozimento botulínico” (EDUARDO et al., 2002). Essa temperatura é ultrapassada em digestores abertos após a evaporação da água, quando se usa a centrifugação na planta, ou quando é

esterilizado, segundo a Instrução Normativa 15 de 2003 (MAPA, 2003). De acordo com o fiscal da Agência Estadual de Meio Ambiente de Pernambuco, Sr. Gilson Lima da Silva, “93% dos matadouros em operação no estado não apresentam condições sanitárias e ambientais de funcionamento, o que caracteriza risco à população” (SILVA, 2003). Tal observação se repete em muitas regiões, e isto identifica uma situação comparável ao combatido abate clandestino, infelizmente agravada pelo fato de possuir o selo de qualidade oficial. A gravidade do exposto pode ser estimada também quando se vê o exemplo da Bahia, que teve 224 ocorrências de queixas relacionadas a matadouros no Instituto do Meio Ambiente (IMA), por poluição, falta de licença, entre outras, no período de 2000 a 2008 (IMA, 2008). No mesmo período foram registradas apenas seis ocorrências contra graxarias. Nota-se que os matadouros atuais oferecem mais problemas ambientais e legais que as graxarias. Ao considerar a importância da graxaria na profilaxia do matadouro e por existir em menor quantidade, supõe-se que se houvesse mais graxarias, provavelmente haveria menos queixas relacionadas aos matadouros e talvez mais queixas relacionadas às graxarias, o que tenderia a equilibrar os números de queixas no IMA.

Diante do exposto, sugere-se que as autoridades sanitárias brasileiras têm muito a investir e trabalhar com vistas à proteção da saúde da população, independentemente da prevenção da BSE, que felizmente nunca se manifestou no país. E, nessa tarefa, faz-se necessário usar as graxarias tradicionais, além de criar outras em locais onde a situação sanitária o exija. As graxarias devem ser preservadas como estrutura de utilidade pública, que

precisa ser difundida e modernizada, como se faz com o tratamento de esgoto. Não é aceitável, por exemplo, que um órgão governamental interdite o sistema de tratamento de esgoto de uma cidade por inadequação, sem resolver o destino do esgoto.

Nesse sentido, houve um retrocesso do governo federal, quando a Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (SDA/MAPA), resolveu interditar 17 graxarias em 01 de agosto de 2008, porque esses estabelecimentos não se adequaram à prevenção da BSE. Esse fato foi divulgado em nota à imprensa, sem, contudo, informar sobre o destino desses resíduos na Bahia, Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso do Sul, Paraná, São Paulo, Rio de Janeiro, Rondônia e Distrito Federal (MAPA, 2008a). É bem verdade que o prazo de adequação foi prorrogado de 2004 para 2008, portanto, o governo foi flexível e tolerante, mas, o equipamento requerido tem custo elevado e não houve abertura de crédito conveniente para este fim até 2007, segundo o Sindicato Nacional dos Coletores e Beneficiadores de Subprodutos de Origem Animal (SINCOBESP, 2007). Entende-se que as graxarias fechadas estão entre as desabonadas, ou seja, não puderam pagar por um investimento que em respeito à lógica, caberia aos exportadores e ao governo que lucram com a exportação. Afinal, segundo a mesma nota, essa adequação visa obter a classificação do Brasil como país com risco desprezível de BSE junto à Organização Mundial de Saúde Animal (OMSA/OIE), para fins de exportação. Ao governo também caberia este investimento através dos recursos destinados à saúde pública que ele administra, e caberia ainda oferecer empréstimo adequado a esse fim específico.

ASPECTOS ECONÔMICOS QUE DIFICULTAM A INSERÇÃO DO PEQUENO EMPRESÁRIO NO SETOR

No Brasil, de acordo com o SINCOBESP, a produção de carnes é superior a 16 milhões de toneladas/ano, e aproximadamente sete milhões são de bovinos, seis milhões são de aves e três milhões são de suínos. Cerca de 55% das perdas nos abates correspondem aos resíduos não comestíveis, ou seja, aproximadamente quatro milhões de toneladas/ano em produtos recicláveis (farinhas de carne e de ossos e gordura animal), o que representa cerca de R\$ 2 bilhões por ano (SINCOBESP, 2007). Esses dados da produção de carnes estão coerentes com os dados mais atuais apresentados pelo IBGE (2009). A despeito dos números da indústria da carne, segundo o SINCOBESP, em 2007 o setor de graxarias enfrentou a pior crise dos últimos 30 anos. Isso ocorreu, primeiro porque a produção dos grandes exportadores diminuiu devido a casos recentes de BSE. O segundo motivo foi pela gripe aviária que afetou as grandes e pequenas empresas, sem contar, mais recentemente, devido às exigências do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (MAPA), para cumprir as instruções normativas 15 e 29 deste Ministério (MAPA, 2003, 2004), que dizem respeito à adequação aos novos padrões internacionais, alterados por causa da BSE. Assim, os empresários foram obrigados a fazer investimentos vultosos em um curto período de tempo para adaptação de seu parque industrial, sem, contudo, disporem de condições financeiras para atender a tais requisitos (SINCOBESP, 2007). Nos últimos anos esta atividade ficou inviável no Brasil pelo menos por quatro vezes.

Quando a moeda brasileira ficou mais valorizada em relação ao dólar, no “Plano Real”, houve grande importação de sebo industrial pelas grandes produtoras de sabonete e sabão, o que gerou queda no preço do produto no mercado interno;

No surgimento da BSE, o preço da farinha de carne caiu drasticamente (FRITZSON & BERNTSSON, 2006). Como não havia sido detectado nenhum caso de BSE no Brasil até então, e a doença foi controlada na Inglaterra, o assunto ficou quase esquecido;

No início da divulgação da gripe aviária, o consumo de frango caiu muito, o preço da farinha de carne caiu demasiadamente, a ponto de ser “descartada” (SINCOBESP, 2007). Por “descartada” aqui convém dizer que foi jogada ao solo como se fosse adubo, que se forma somente após decomposição e resulta em outras implicações ambientais e sanitárias.

A cada vez que o preço da soja cai, a farinha de carne é preterida pelas granjas, a despeito de ser mais difícil manter a qualidade da ração, pois a soja é mais estável quimicamente e menos sujeita à contaminação. No que refere ao conteúdo de proteína, a soja é equivalente à farinha de carne na formulação da ração animal, embora não contenha todos os nutrientes desta.

A crise econômica mundial causada pelo mercado financeiro dos Estados Unidos causou perda de 49,7% nas exportações de carne suína, acompanhada de uma queda de 43,5% do seu preço no estado de São Paulo entre setembro de 2008 e agosto de 2009. Tal situação foi agravada pela divulgação da “gripe suína” que fez a população mundial associar erroneamente a gripe ao consumo de carne suína (REVISTA GRAXARIA BRASILEIRA, 2009). Por outro lado, essa crise se desdobrou favoravelmente

para uma empresa do agronegócio brasileiro que se tornou a maior empresa processadora de carne bovina mundial, ao comprar grandes empresas americanas (LETHBRIDGE & JULIBONI, 2009). Além disso, o Brasil tornou-se o maior exportador de frango do mundo e o terceiro maior produtor, e aumentou suas vendas para os países árabes (REVISTA GRAXARIA BRASILEIRA, 2008). O momento positivo vivido pelo setor de graxaria se deve a dois outros fatores: primeiro, devido à elevação do preço interno de sebo, causada pela produção de biodiesel; e segundo, o alto preço da soja, pois a farinha de carne e ossos é uma fonte de proteína alternativa em ração animal e tem correlação direta com o preço da soja.

Uma análise a ser feita, no entanto, diz respeito à grande vulnerabilidade da atividade de graxaria em relação às oscilações do mercado. Essa situação põe em xeque o compromisso da empresa em destruir a matéria prima imprópria para consumo humano, e expõe a comunidade aos riscos associados à comercialização desses produtos. Pode-se citar como exemplo, a situação em que o serviço de inspeção condena a carga de uma carreta refrigerada, que apresentou defeito na porta. Por não ter equipamento laboratorial disponível para avaliar o grau de comprometimento da mercadoria, o inspetor condena toda a carga congelada que será posteriormente indenizada pelo seguro.

Observa-se que a mercadoria perecível pode ser consumida ao descongelar, como acontece quando é retirada da geladeira do supermercado e levada à residência do consumidor final, mas, não pode ser recongelada para atender à necessidade do atacadista, pois pode deteriorar ou simplesmente perder o sabor. A opção de doar não atende às exigências do seguro e põe em risco o

serviço de inspeção, pois não se pode mais garantir sua sanidade. Então, o inspetor, para garantir a saúde pública, ainda que lamente a perda do produto, conduz a carga condenada à graxaria, às vezes sob escolta policial. Uma vez na graxaria, uma carreta do produto não pode ser processada imediatamente. Se este estiver congelado convém que fique exposto à temperatura ambiente, para economizar energia térmica da caldeira, o que pode levar alguns dias, e principalmente se essa graxaria já estiver em plena capacidade de suas operações, a carga condenada será adicionada ao seu processo, gradativamente.

Tem-se aqui a situação em que a matéria prima chega gratuitamente para produzir farinha de carne de frango e aparenta ser interessante ao proprietário da graxaria. No entanto, o acréscimo abrupto desta carga à rotina de processamento da graxaria pode desequilibrar a proporção de proteína versus cálcio na farinha já comercializada regularmente, situação que altera a formulação da ração animal na empresa consumidora, que é o seu cliente. Assim, serão necessárias outras medidas que às vezes não convêm ao empresário. Além disso, a mercadoria precisa ser devidamente desembalada e isto requer aumento da vigilância para que parte do produto, aparentemente em perfeitas condições organolépticas, não seja eventualmente furtada por intrusos ou mesmo por funcionários.

Cabe aqui quantificar esta análise: o frango não produz gordura animal no digestor e a sua farinha resulta em cerca de 30% do peso inicial apenas (esta é uma informação aproximada obtida experimentalmente pelos autores, em uma planta comercial). Uma vez que a farinha de carne fosse comercializada a um preço que oscilasse em torno de R\$0,50/kg, a graxaria transformaria 30 toneladas de frango congelado em nove

toneladas de farinha e venderia por R\$4.500,00, e ainda teria que subtrair os custos do processamento. Por outro lado, o preço do frango tem oscilado em torno de R\$2,50/kg. Logo, se o empresário vendesse esta mercadoria sem processar por apenas R\$1,00/kg, obteria R\$30.000,00. Tem-se aqui caracterizada uma situação de risco que merece vigilância das autoridades e justifica o redobrado cuidado com a saúde financeira da atividade, pois o empresário em crise financeira está mais sujeito à contravenção.

Nos últimos anos, muitos matadouros conseguiram manter as atividades de suas graxarias de forma subsidiada. As graxarias independentes que sobreviveram, o fizeram com muita dificuldade. Em 2006, por exemplo, os matadouros haviam desativado suas graxarias e terceirizado os serviços para graxarias independentes que disputavam mercado na região metropolitana da capital baiana. A região oferecia cerca de 1200 toneladas/mês provenientes de açougues, mercados e matadouros tradicionais. Porém, a queda dos preços do sebo e da farinha de carne, resultou no fechamento de todas as graxarias que operavam. Consequentemente, isso levou a Inspeção Veterinária a interditar dois matadouros durante alguns dias por armazenarem vísceras e cabeças bovinas em decomposição, enquanto que a última graxaria, superlotada de subprodutos animais, enfrentava a população vizinha e a imprensa que reclamavam do odor e da poluição (carnes e ossos em decomposição, vermes, moscas, ratos, urubus, entre outros).

Vários açougues enviavam os ossos para a graxaria, que neste momento já não mais coletava. Porém, ossos caíam no asfalto por falta de cuidado ou de transporte adequado. Esses açougues também descartavam ossos em terrenos

baldios nas vias menos habitadas que conduziam à graxaria no subúrbio.

Diante do caos, o ministério público se fez presente de modo enérgico, a princípio, e interditou a graxaria por motivos óbvios, mas, no dia seguinte foi flexibilizada a interdição e estabelecido um prazo para adequação e melhorias. Na verdade, não se achou sensato interditá-la para não se criar o problema de desabastecimento de carne na região metropolitana, a pedido do Sindicato das Indústrias de Carne - SINCAR (GOMES, 2006). Esse fato foi destaque do jornal de maior circulação da Bahia, sob o título “Ameaça à carne bovina na RMS” (GOMES, 2006). Em acordo, este sindicato assumiu a gestão da empresa e o compromisso de adequação, mas a graxaria continuou deficitária, mesmo com os subprodutos gratuitos. Naquele momento, muitas pessoas, alheias ao setor, se surpreenderam ao constatarem que aquela graxaria, mesmo inadequada, não era o problema, era a melhor solução. A graxaria faz a profilaxia da indústria da carne, daí se defender a idéia de que, é necessário fomentar e subsidiar este estabelecimento quando o mesmo não for rentável.

Esse incidente pressupõe uma situação oculta e mais grave: os matadouros ilegais, apesar dos esforços de combate empreendidos há décadas, continuam a vender os seus subprodutos às pequenas graxarias, e o fato desses estabelecimentos não contarem com a Inspeção Veterinária para verificar as normas de higiene do local, significa que, sem as graxarias, o risco de propagação de zoonoses, epizootias, diminuição de higiene da carne fornecida e o aumento da poluição é bem maior para a população. Assim, o abate clandestino é uma realidade ruim, e sem as graxarias é ainda pior.

Outra questão econômica importante no que diz respeito aos pequenos

produtores está relacionada aos custos de investimento, operação e manutenção. Para regularizar um matadouro é necessário ter instalações adequadas, com boas condições de higiene e equipamentos que obedeçam a critérios estabelecidos em normas cada vez mais aprimoradas no sentido de garantir um produto de qualidade. A refrigeração do produto final é obrigatória e o tratamento dos efluentes e subprodutos também (MAPA, 1996). Igualmente, os equipamentos necessários para as graxarias, são relativamente caros, muito mais por causa do grande porte que pela sofisticação, e precisam de conhecimento técnico para a sua operação e manutenção. Não é de se esperar que um pecuarista que possua um pequeno rebanho, disponha de capital para montar uma pequena estrutura de abate legalizada. Até mesmo, muitos municípios dispõem de matadouros municipais com graves dificuldades de várias ordens (SILVA, 2003). Nesses casos, em geral, se tem uma graxaria incompleta e primitiva, onde se produz apenas o sebo por cozimento, em recipiente aberto, sem produzir farinha de carne. Nesse tipo de instalação são também desperdiçados o sangue, rico em proteínas, e os ossos, que são excelente fonte de minerais, especialmente cálcio e fósforo. O abate em pequena escala tem sempre problemas sanitários e ambientais básicos não resolvidos satisfatoriamente, embora existam tecnologias disponíveis, que até agregariam receita ao processo produtivo, como proposto neste estudo.

ASPECTOS NORMATIVOS E DE POLÍTICA AGROPECUÁRIA PARA A INSERÇÃO DO PEQUENO EMPRESÁRIO NO SETOR

A política agropecuária não aparenta ter gestão autoritária por parte do governo ou das instituições governamentais. Pode-se notar na Bahia, por exemplo, a intenção de compartilhar com a comunidade interessada a gestão do problema, através da Lei Estadual Nº 7.597 de 07 de fevereiro de 2000 (BAHIA, 2000), que dispõe sobre a defesa sanitária animal do Estado, ao se criar o Conselho Estadual de Saúde Animal, com a específica finalidade de formular políticas e estratégias a serem adotadas na defesa sanitária animal. Esse conselho foi composto pelo Secretário da Agricultura, pelo Diretor Geral da ADAB, e também por um representante da Associação Baiana dos Criadores do Estado da Bahia, entre outras autoridades. Dessa forma, foi caracterizada uma ação com participação da comunidade, cujo objetivo era funcionar com o envolvimento de toda a cadeia produtiva.

Pelos resultados, observa-se que os interesses dos pequenos produtores não foram representados pela Associação de Criadores do Estado da Bahia. É justificável, pois essa associação é composta por grandes criadores de gado de raça. Os pequenos criadores têm mais dificuldades em se fazer representar nas decisões políticas. Frequentemente têm dificuldades em se associar, sobretudo nas regiões menos povoadas, com menos recursos financeiros e com menor nível educacional.

Muito se tem conseguido no que refere à qualidade da carne, especialmente ao se buscar atingir as diretrizes das portarias do MAPA, como a de N^o 304, de 22 de abril de 1996 (MAPA, 1996), quanto à embalagem, temperatura e carimbo de inspeção na carne comercializada. Pode-se observar também a preocupação das autoridades em implementar as determinações paulatinamente, por considerar as diferentes dificuldades regionais, conforme explicita o parágrafo terceiro desta portaria: “Considerando os diversos níveis de desenvolvimento das diferentes regiões do País, dada a sua extensão, o que torna necessária a implantação paulatina das normas a serem expedidas”.

Na portaria N^o 145 (MAPA, 1998), de 1^o de setembro de 1998, nota-se mais uma vez que o governo parece mostrar-se acessível na busca da solução do problema: “Considerando as sugestões emanadas das representações de classe dos produtores dos estabelecimentos de abate e industrialização, dos varejistas e consumidores, resolve”.

Ao mesmo tempo, o governo foi persistente ao incrementar a proposta inicial de obrigar a desossa nos matadouros, o que é positivo para a logística inversa na coleta dos ossos e retalhos da desossa, pois diminui os custos de transporte para as graxarias. Isso se constitui em um grande avanço na eficiência do aproveitamento dos resíduos: “Art. 1^o Incrementar o Programa de Distribuição de Carnes Bovina e Bubalina ao Comércio Varejista, previamente embaladas e identificadas, instituindo a obrigatoriedade da desossa ou fracionamento dos cortes secundários do traseiro e do dianteiro, destinados a estabelecimentos de distribuição e varejo”.

Por outro lado, o governo foi condescendente, ao permitir a continuação da comercialização tradicional com ossos: “Parágrafo único. Os cortes obtidos com o fracionamento do traseiro e dianteiro, tradicionalmente comercializados com ossos, poderão continuar sendo comercializados dessa forma, desde que embalados, identificados e acondicionados em containeres apropriados e devidamente aprovados para a finalidade, atendidos os demais requisitos da Portaria Ministerial n^o 304, de 22 de abril de 1996, e das Portarias SDA n^{os} 89 e 90, de 15 de julho de 1996”.

O governo planejou ainda a inclusão gradual de municípios e estudou caso a caso: “Art. 2^o O Programa deverá ser incrementado de forma gradativa, iniciando-se pelos Municípios mencionados nas Portarias SDA n^o 89, de 15 de julho de 1996..., acrescidos dos Municípios de Belo Horizonte, Poços de Caldas em Minas Gerais e Jequié na Bahia”.

Como são leis federais, acompanhadas de ações estaduais (no Estado da Bahia, por exemplo, o Programa de Modernização de Frigoríficos e o Conselho Estadual de Saúde Animal), pode-se visualizar um horizonte promissor, mas, sem contemplar adequadamente o pequeno produtor. Isso faz com que esse pequeno empresário muitas vezes abandone o ramo, ou permaneça na clandestinidade. Portanto, é necessário que se obtenha maior representatividade política desses atores nesse movimento, a fim de evitar as duas situações citadas, ambas indesejáveis para o país.

O combate à carne clandestina, em algumas situações, pode ser interpretado como um ato violento, quando é necessário o acompanhamento policial para fazer a apreensão de carnes sem nota fiscal ou selo de Inspeção

Veterinária. Infelizmente, esse procedimento tem se mostrado insuficiente, já que a situação persiste há décadas, pois não são focalizadas as causas do problema que são de natureza econômica e social. Além disso, embora necessário e legal, esse ato traz consequências sociais indesejáveis, pois penaliza predominantemente o pequeno produtor, que não consegue se adequar, e uma população consumidora relevante que não dispõe de condições econômicas suficientes para absorver o repasse de investimento em qualidade, a ponto do cumprimento das normas ser repetidamente postergado em vários municípios, até mesmo sob forte interferência política.

A ADAB e o MAPA fiscalizam o setor de produtos de origem animal com atenção ao aspecto sanitário, de acordo com a política de saúde pública e agropecuária governamental. Embora geralmente apresentem boa vontade e bom senso em suas ações, esses órgãos não têm a função nem estrutura para fomentar o desenvolvimento econômico e social dos pequenos produtores. Seriam necessárias outras ações do governo nesta direção de fornecer condições e integrá-los em cooperação com outras organizações.

A POLÍTICA BRASILEIRA DE EXPORTAÇÃO DE CARNE E O PEQUENO PRODUTOR

No mês de julho de 2008 o Brasil exportou 551 mil toneladas de carnes, das quais 322 mil toneladas de carne de frango, 124 mil toneladas de carne bovina, 50 mil toneladas de carne suína e 18 mil toneladas de carne de peru. Essas exportações geraram um total de 1.437,00 milhões de dólares americanos, segundo planilha de

Balança Comercial do Agronegócio do MAPA (MAPA, 2008b). Tais números dão uma idéia do importante movimento econômico do setor. Portanto, é mesmo oportuno que o governo se empenhe em erradicar a febre aftosa, com a tomada de medidas necessárias; e que se empenhe também em se adequar às normas de prevenção contra a BSE, solicitadas pela OMSA/OIE. Mas, infelizmente, nesse negócio ainda não houve oportunidade para o pequeno produtor. A Bahia, por exemplo, tinha 11,505 milhões de cabeças de gado bovino em 1995, mas em 2005 o rebanho foi reduzido para 10,463 milhões (MAPA, 2008b). Então, após 10 anos o rebanho baiano diminuiu quase 10%, enquanto o brasileiro aumentou 41%. Apenas alguns estados do nordeste diminuíram seus rebanhos nesse período. Em julho de 2008, por exemplo, a Bahia exportou couro, frango e peixe, mas não exportou carne bovina (MAPA, 2008a). Assim, seria oportuno incentivar o pequeno produtor e toda sua rede de pequenos matadouros frigoríficos e graxarias, com a criação de uma política de apoio ao desenvolvimento e à produção de equipamentos de pequeno porte para matadouros - frigoríficos e graxarias, de modo a oferecer condições higiênicas sanitárias adequadas, inserir esta parcela de produtores em uma possível pauta de exportações, ou simplesmente garantir a produção de carne de qualidade para o consumo interno.

A partir de 2003 todas as graxarias deixaram de ter inspeção estadual e passaram a ter inspeção federal (MAPA, 2003). A nova política da SDA (Secretaria de Defesa Agropecuária do MAPA) obrigou as graxarias a instalarem um equipamento esterilizador com custo mínimo em torno de R\$ 160.000,00, como medida preventiva, no sentido de evitar a

propagação da BSE, a fim de que o país seja considerado com risco insignificante de BSE pela OIE. Por outro lado, jamais houve um caso de BSE no Brasil, onde se usa farinha de carne em ração para animais não ruminantes: aves, suínos e peixes. (segundo Gotelipe (2006), o uso da farinha de carne na alimentação de ruminantes foi apontado como a causa da BSE, e mostra um exemplo de reciclagem mal sucedida que a humanidade toma como lição). Ainda assim, a medida adotada pela SDA parece apropriada, já que visa à classificação internacional para fins de exportação, no entanto, é necessário que se adote uma política específica para o pequeno produtor, em face do elevado custo do equipamento requerido.

Os rebanhos voltados para exportação não representam um problema maior, pois dispõem dos melhores recursos ambientais e tecnológicos, têm seleção genética, são rastreados em fazendas bem equipadas e com administração empresarial. Por outro lado, nos rebanhos encontrados em pequenas e médias propriedades, onde faltam recursos e assistência técnica, é necessária, a fiscalização governamental, até mesmo para que os criadores não deixem de cumprir tarefas básicas como a vacinação, por exemplo. Não é raro encontrar criadores que vêm a Inspeção Veterinária como uma ameaça à sua sobrevivência, um inimigo mais perigoso que as zoonoses, o que é um reflexo da não integração social e política, e do distanciamento entre o governo e o cidadão. Esses criadores possuem animais que são muitas vezes comercializados em condições precárias mesmo em matadouros municipais. Portanto, são necessárias políticas públicas específicas para atender às necessidades do pequeno produtor, a fim de que as questões de saúde pública,

social e ambiental, possam ser adequadas.

As políticas públicas, apesar de bem intencionadas do ponto de vista sanitário e de terem abertura democrática com a participação da sociedade, não têm alcançado benefícios efetivos para o pequeno produtor e para o pequeno comerciante de carne. Esses pequenos empresários, não têm conseguido representatividade na tomada de decisões políticas específicas. Assim, permanecem sem obter apoio financeiro e técnico. Para muitos deles, tem restado apenas as opções de abandonar a atividade ou trabalhar clandestinamente. Os resultados positivos alcançados no setor brasileiro da carne continuam maculados pela presença da carne clandestina, que persiste na zona rural e na periferia das metrópoles com a mesma ausência de qualidade observada no passado. São necessárias ações inovadoras, diferenciadas por região, com apoio econômico e técnico, voltadas à valorização do pequeno produtor, e que vise sua inserção sustentável na cadeia do negócio, e não apenas ações repressivas. Isso pode fazê-lo alcançar as condições necessárias para legalizar a pequena empresa junto aos serviços de Inspeção Veterinária e ambiental, e assim, mudar da situação de comerciante de carne clandestina para a de produtor legalizado e contribuinte, sob condições melhores para o seu próprio crescimento, para o desenvolvimento de sua comunidade e do país como um todo.

AGRADECIMENTOS

Os autores agradecem ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e à Fundação de Amparo à Pesquisa do

Estado da Bahia (FAPESB) pelo apoio financeiro na realização deste estudo. Os autores agradecem também à Agência Estadual de Defesa Agropecuária da Bahia (ADAB), e ao Instituto do Meio Ambiente (IMA) pelo fornecimento de informações relevantes.

REFERÊNCIAS

BAHIA. **Lei Nº 7.597 de 07 de fevereiro de 2000. Dispõe sobre a defesa sanitária animal do estado.**

Salvador, BA: Governo do Estado da Bahia. 2000.

CANAL, I.H.; CANAL, R.B.; OLIVEIRA, R. Brasil e a febre aftosa: detalhes do descaso. **Revista Electrónica de Veterinaria REDVET**, v.6, n.11, p.1-7, 2005.

EDUARDO, M.B.P.; MELLO, M.L.R.; KATSUYA, E.M.; CAMPOS, J C. **DTA Manual de botulismo.** São Paulo: DDTHA / Governo do Estado de São Paulo, 2002. 41p.

FAÇANHA, M.C. Casos de pacientes internados pelo Sistema Único de Saúde: distribuição no Estado do Ceará, **Revista da Sociedade Brasileira de Medicina Tropical**, v.39, n.5, p.484-487, 2006.

FRITZSON, A.; BERNTSSON, T. Efficient energy use in a slaughter and meat processing plant – opportunities for process integration, **Journal of Food Engineering**, v. 76, p. 594-604, 2006.

GOMES, M. Ameaça à carne bovina na RMS. **Jornal A Tarde**, Salvador, 17 de março, 2006. Caderno B, p.3.

GOTELIPE, F.M.S. **Avaliação do sistema de vigilância da Encefalopatia Espongiforme bovina no Brasil.** 2006. 99f. Dissertação (Mestrado em Agronomia) - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária, Universidade de Brasília, Brasília, DF.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Estatística da Produção Pecuária.** Rio de Janeiro, RJ, 2009.

INSTITUTO DO MEIO AMBIENTE - IMA. **Listagem de ocorrências a partir de 2000 a 2008 sobre Matadouros e Graxarias.** Salvador, BA, 2008.

LETHBRIDGE, T.; JULIBONI, M. A incrível aventura global do Friboi. **Revista Exame**, v.953, p.20, 2009.

LIMA, K.A.O.; AMORIM, C.A.; MOURA, D.J. Prevalência de Cisticercose e outras doenças parasitárias em carcaças de bovinos em matadouro comercial, In: FEAGRI, ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 6., 2006, Campinas. **Anais...** Campinas: UNIVAP/UNICAMP, 2006. p.2953-2955.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Regulamento de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.** Brasília, DF, 1952.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA.. **Portaria Nº 304, de 22 de abril de 1996.** Brasília, DF, 1996.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Portaria Nº 145, de 01 de setembro de 1998.** Brasília, DF, 1998.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Instrução Normativa 15 de 2003.** Brasília, DF, 2003.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Instrução Normativa 29 de 26 de outubro de 2004.** Brasília, DF, 2004.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Interdição - 08.06.2008: SDA interdita 17 graxarias que não esterilizam farinha de carne e osso.** Assessoria de Imprensa. Brasília, DF, 2008a.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA. **Exportações do agronegócio brasileiro – UF exportadora.** CGOE/DPI/SRI/MAPA, a partir de dados da SECEX/MDIC. Brasília, DF, 2008b.

MEEKER, D.L. North American rendering - processing high quality protein and fats for feed. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.38, p.432-440, 2009. Supl.

MOREIRA, M.D.; REIS, D.O.; ALMEIDA, L.A.; SANTOS, W.L.M. Zoonoses reemergentes: a cisticercose bovina em matadouros de Uberlândia, MG. **Revista Higiene Alimentar**, v.15, n.85, p.16-9, 2001.

PEREIRA, M.A.V.C.; SCHWANZ, V.S.; BARBOSA, C.G. Prevalência da cisticercose em carcaças de bovinos abatidos em matadouros-frigoríficos do estado do Rio de Janeiro, submetidos ao controle de inspeção federal (SIF RJ), no período de 1997 a 2003. **Revista Arquivos do Instituto Biológico**, v.73, n.1, p.83-87, 2006.

REVISTA GRAXARIA BRASILEIRA. Brasil lidera na exportação de frangos e é o 3º maior produtor. São Paulo, v.1, n.5, set-out, p.7, 2008.

REVISTA GRAXARIA BRASILEIRA. Suinocultura paulista em apuros. São Paulo, v.2, n.10, jul-ago, p.13, 2009.

SILVA, G.L. Controle Ambiental de Matadouros em Pernambuco, In: CONGRESSO BRASILEIRO DE ENGENHARIA SANITÁRIA E AMBIENTAL, 22., 2003, Joinville. **Anais...** Joinville, 2003.

SINDICATO NACIONAL DOS COLETORES E BENEFICIADORES DE SUBPRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL - SINCOBESP. **VI Workshop de Graxarias e a 2ª Fenagra**, 2007. Disponível em: <<http://www.agrosoft.org.br/agropag/23008.htm>>. Acesso em: 12 abr. 2010.

Data de recebimento: 27/05/2010

Data de aprovação: 02/11/2010