

AS ELEIÇÕES E OS ALIMENTOS DO MERCADO INFORMAL

Pedro Eduardo de Felício⁽¹⁾

Nas campanhas eleitorais, temas bons são aqueles que falam mais ao coração do que à razão. Um dos mais cativantes, agora, seria o da regulamentação dos alimentos fabricados e vendidos no mercado informal, porque oferece uma oportunidade de confronto com o poder econômico das indústrias, em especial as multinacionais do setor de laticínios.

Recentemente, a Folha de S. Paulo trouxe uma foto colorida dos pré-candidatos do PT à presidência da República e ao governo do RS, Luiz Inácio Lula da Silva e Tarso Genro, respectivamente, olhando orgulhosamente para varais repletos de salames caseiros, ou coloniais como se diz no Sul. A foto ilustrava matéria sobre a visita a Esteio, no dia anterior, onde Lula teria prometido até “subsidiar o leite se for necessário para que os produtores rurais não tenham que deixar suas atividades”. Isto é emblemático do que pode mudar a partir do ano que vem com uma vitória do PT nas eleições.

Pode ser até positivo que um eventual governo petista venha preencher de idéias da entidade internacional Via Campesina, por exemplo, que tem como o seu mais destacado líder o francês José Bové, e como proposta de luta a defesa intransigente da pequena agricultura familiar. Entretanto qualquer que seja a corrente de pensamento a nortear as ações do futuro governo, os comentários seguintes podem servir para reflexão sobre os alimentos de origem animal do mercado informal, que os políticos pretendem rotular como produtos artesanais.

O salame colonial é um produto alimentício tão comum no Sul como a carne-de-sol no Nordeste, a lingüiça caseira e o queijo da fazenda no Centro-Oeste e no Sudeste, mais especificamente em Minas Gerais. Considerando-se que tais alimentos são geralmente fabricados em pequenas quantidades, como atividade complementar de subsistência, dificilmente justificam investimentos em instalações e equipamentos compatíveis com um mínimo de exigências higiênicas.

Esses produtos do mercado informal têm na sua composição matérias primas que não passam por inspeção sanitária, nem são adequadamente armazenadas sob refrigeração, e que, ao serem transformadas em produtos, estes não são submetidos ao processo de pasteurização ou de esterilização. Exceto por alguns salames e queijos curados bem elaborados tecnicamente, eles também têm em comum um alto teor de umidade e um baixo teor de sal, o que resulta em alto risco de contaminação por bactérias produtoras de toxinas que causam surtos de intoxicação alimentar.

Os rebanhos onde têm origem os animais abatidos para o processamento artesanal da carne, ou dos quais se obtém o leite para elaboração caseira do queijo, geralmente são aqueles com uma condição sanitária insatisfatória, onde são freqüentes a tuberculose, a brucelose, as mastites e a cisticercose entre outras doenças.

Os abates ocorrem em condições precárias, no mato ou em matadouros municipais, o que não faz muita diferença, porque de um modo ou outro há um completo desprezo pela higiene e pelo estado de saúde dos animais. Além disso, na ausência de um inspetor investido de autoridade, não ocorrem condenações de carcaças e vísceras comprometidas.

Para não inviabilizar o surgimento ou a legalização de pequenos ou médios empreendimentos, nos assentamentos da reforma agrária, por exemplo, deveria o novo governo limitar as vendas dos produtos inicialmente às comunidades locais; a extensão da sua atuação comercial para outros municípios e até para outros estados ficaria na dependência de investimentos que os fabricantes se dispusessem a fazer para atender à legislação vigente no país.

¹ Professor da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.
Artigo publicado na Revista ABCZ, Uberaba, ano 2, n.9 (jul./ago.), p.46, 2002.