

É PRECISO RECUPERAR O OBJETIVO INICIAL DA CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇA¹

Pedro Eduardo de Felício²

Para atender a uma reivindicação das associações de pecuaristas, em maio de 2004 o Ministério da Agricultura (Mapa) divulgou a criação de um sistema nacional de classificação de carcaças bovinas cujos requisitos básicos estão contidos na Instrução Normativa nº 09. A implantação deveria ocorrer a partir de janeiro de 2005. Porém, até o momento o DIPOA – Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal, órgão responsável pela coordenação dos trabalhos, ainda não conseguiu desencadear o processo.

Analisando-se as causas do atraso vê-se que, se por um lado o propósito é atender a uma antiga solicitação de produtores - ao menos de uma parte deles, porque só quem produz novilhos pesados e bem acabados irá se beneficiar de uma qualificação comercial -; por outro lado o Mapa não pretende onerar o orçamento da União com a classificação e, assim, transfere a responsabilidade de sua operacionalização a um “setor privado” indefinido, que deverá arcar com as contratações e salários. Haverá, então, uma inédita cotização entre agropecuárias e frigoríficos? Alguma chance de algo assim acontecer e prosperar? Ou a indústria banca o serviço e acerta as contas no valor da arroba?

O fato é que a referida normativa resultou num emaranhado de requisitos ou exigências de difícil, se não impossível, cumprimento, numa questão para a qual nem mesmo existe uma lei maior. Complicado, não é? Faz lembrar a história recente do SISBOV - Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina.

Com o objetivo de colaborar para uma solução viável, recordemos que a IN nº 09 dispõe com muita propriedade sobre os parâmetros (mínimos, na opinião deste redator) adotados para agrupar as carcaças em classes; sobre a gestão pelo DIPOA, e quanto à formação de um comitê gestor nomeado pelo ministro. Em seguida, estabelece requisitos para credenciamento de profissionais de nível superior e seus auxiliares, e de instituições que se proponham a ministrar os cursos de treinamento para o exercício da função.

Cuida, ainda, entre outros pormenores, da identificação das meias carcaças, quartos e cortes cárneos com os códigos correspondentes às classes de sexo, maturidade, acabamento (gordura de cobertura) e registro no SISBOV. E é mais

¹ Artigo publicado na Revista ABCZ, ano 6, n. 31, p.170-171, mar./abr., 2006.

² Diretor associado da Faculdade de Engenharia de Alimentos da UNICAMP.

especificamente sobre isto que se pretende aqui tecer algumas considerações, porque, mesmo que se reconheça a tendência de se utilizar dados de produção, abate, resfriamento, e classificação das carcaças, para qualificar os cortes cárneos individualizados, como já se faz na Austrália, provavelmente não é este o momento, nem é o governo que deve cuidar disso. Quem duvidar que procure se inteirar do que acontece com os “erros” de anotação do sexo do animal nas embalagens de carne bovina. Lamentavelmente, falta-nos uma entidade de padronização de carne bovina gerida pela própria indústria brasileira da carne (Ver Revista ABCZ nº. 25, p. 200).

O Mapa precisa recuperar o objetivo da decisão de 04 de maio de 2004, de tornar obrigatória a classificação de carcaças. Por que alguém assinaria uma norma dessas, se não para promover um melhor entendimento nas transações com gado e carcaças, entre pecuaristas e frigoríficos? Não seria exatamente para que estes venham a utilizar uma linguagem comercial comum aos dois segmentos, o produtivo e o industrial? O primeiro, porque precisa receber um retorno quanto às preferências de gado detectadas pelo segundo junto ao mercado da carne, e têm o direito de saber como se situa em tal contexto a sua produção de modo a fazer as correções necessárias. O industrial porque precisa comprar melhor para ter sucesso nas vendas. Nada mais que isto por enquanto; é preciso que se dê um passo de cada vez.

Nunca é demais salientar que a classificação em causa é de carcaças quentes, avaliadas na sala de matança com base em parâmetros (sexo, maturidade, peso e acabamento) que são apenas indicativos de atributos dos cortes cárneos (peso, cobertura de gordura, aspecto geral), mas não é definitiva porque alguns importantes indicadores (cor, pH, espessura de gordura e mármore) serão adequadamente aferidos somente após o resfriamento da carne. Desses últimos dependerá uma “tipificação” de cortes que, no futuro, poderá ser do interesse da indústria e do comércio para fins de garantia de qualidade de carne, que não terá uma etiqueta de classificação, mas sim uma marca na qual o consumidor confiará ou não.