

Fraude em Minas: água vendida a preço de carne

Paulo Henrique Lobato e Carolina Mansur

Operação Vaca Atolada, da PF, investiga seis frigoríficos que injetavam líquidos para aumentar o peso das peças



Cortes com vários furos chamaram a atenção de militares que compraram o produto por meio de licitação

A Polícia Federal (PF) instaurou inquérito para investigar uma suposta quadrilha envolvendo renomados frigoríficos de Minas Gerais. As empresas Cristal Frigo, Supremo Alimentos, GN Alimentos, Fridel, Hipercarnes e Plena Alimentos são suspeitas de aumentar o peso de diferentes cortes bovinos e suínos por meio de misturas à base de água e outras substâncias líquidas, como soro de leite. A princípio, a fraude não coloca a vida dos consumidores em risco. Mas a mistura causa a perda de nutrição nos alimentos e prejudica o bolso dos compradores, pois aumenta o peso da carne em até 50%. As peças eram entregues a supermercados – a suspeita é de que os estabelecimentos sejam vítimas da fraude – e, por meio de licitações, a instituições públicas.

A PF não descobriu ainda quais instituições podem ter comprado os alimentos com peso adulterado. Sabe-se apenas que a unidade do Exército Brasileiro em Juiz de Fora, na Zona da Mata, quase foi vítima da fraude. O delegado Marcílio Zocrato, responsável pelas investigações, informou que os militares suspeitaram das peças compradas por meio de licitação e solicitaram uma investigação pela PF e pelo Ministério da Agricultura. “O Exército não chegou a consumir os produtos”, garantiu o policial. Ele não confirma os nomes dos frigoríficos, que foram informados ao Estado de Minas por um investigador que prefere o anonimato.

Em nota, a PF informou apenas que cumpriu ontem 10 mandados de busca e apreensão em seis empresas da Região Metropolitana de Belo Horizonte, nas quais foram recolhidas amostras de peças bovinas e suínas. Porém, segundo o investigador que preferiu não se identificar, “dois laudos já foram concluídos e comprovaram as fraudes praticadas pelos frigoríficos Cristal Frigo e Supremo Alimentos”. “Os laudos referentes aos outros quatro ficarão prontos nos próximos dias”, acrescentou.

“As substâncias (introduzidas no interior das peças) são adicionadas à água para que o líquido fique agregado à carne”, explicou o perito da PF Antônio Pires. A operação realizada ontem foi batizada de Vaca Atolada, numa alusão ao modus operandi usado pelos suspeitos. Para injetar água e outras substâncias no interior das peças, funcionários usaram pesadas e grandes máquinas industriais, apelidadas de injetadoras. A superfície dos alimentos fica cheia de pequenos furos.

A Vaca Atolada contou com a participação de técnicos do Ministério da Agricultura: “Eles autuaram os frigoríficos, lacrando as máquinas”, informou Zocrato. Os frigoríficos, porém, não foram obrigados a fechar as portas. O próximo passo da investigação é coletar depoimentos de funcionários e diretores dos seis frigoríficos.

Os suspeitos, caso sejam considerados culpados pela Justiça, podem cumprir até 12 anos de prisão por três crimes: formação de quadrilha, fraude a licitações e adulteração de alimentos. A PF não descarta ainda a possibilidade de alguns representantes de duas ou mais empresas se unirem para combinar preços a serem apresentados em licitações. “Estamos investigando quem são os sócios das empresas, pois não descartamos a possibilidade de laranjas”, destacou o delegado.

SILÊNCIO

Procurados pela reportagem, os frigoríficos Cristal Frigo, GN Alimentos, Fridel e Hipercarnes informaram, por volta das 17h, que o expediente havia se encerrado e que nenhum responsável poderia ser encontrado, depois daquele horário, para comentar o caso. Já a Plena Alimentos informou “que não se posicionará por enquanto”. A reportagem tentou falar com representantes do Supremo por 10 vezes, em horários diferentes, mas a linha só dava sinal de ocupada.

Palavra de especialista

Daniel Magnoni

Nutrólogo e coordenador do Núcleo de Saúde da ESPM

Sem riscos ao consumidor

“A mistura de água utilizada para adulterar a carne não traz danos para a saúde. Porém, ela induz à perda das proteínas da carne. Em um quilo de carne bovina que antes tinha 10% de proteína, por exemplo, há a perda de 2% da proteína após o enxerto da substância – o que consideramos um montante significativo. Ou seja, as carnes perdem suas propriedades. Com isso o consumidor acaba comprando gato por lebre e paga caro por um produto que não tem as qualidades nutricionais convencionais. A dica é para que ao comprar a carne o consumidor verifique os selos do produto. Como não há modificações na aparência, após a aplicação dessas substâncias, é importante verificar se há o selo de inspeção do Ministério da Agricultura. Também acredito que a fiscalização permanente é de extrema importância para preservar e assegurar a qualidade dos alimentos e a saúde do consumidor.”

Fonte: EM - Estado de Minas. [Portal]. Disponível em:

<http://www.em.com.br/app/noticia/economia/2012/06/16/internas_economia,300478/fraude-em-minas-agua-vendida-a-preco-de-carne.shtml>. Acesso em: 18 jun. 2012.