



Expo Prado, em Montevídeo, é focada na pecuária, com menos máquinas que em Esteio

FEIRA

Lições da Expointer uruguaia

MARTA SFREDO

marta.sfredo@zerohora.com.br

Não estava exatamente nos planos de uma jornalista em excepcional feriadão visitar a Expo Prado, equivalente uruguaia da Expointer. Então, confesso: fui parar lá por acidente. A intenção era apenas conhecer o parque homônimo. Uma vez lá, a curiosidade sempre de plantão falou mais alto, e comecei a exploração das diferenças e semelhantes entre a feira de Montevídeo e a que ocorre em Esteio.

No meio da capital uruguaia, a Rural del Prado tem espaço mais restrito e público mais diversificado. Os animais ficam expostos em áreas menores, mas o cheiro que predomina é o de feno que tenta aumentar o conforto. Estar no meio da cidade também determina o perfil mais eclético da Expo Prado: atrações para não produtores, de áreas gastronômicas a pavilhões não apenas de agricultura familiar e artesanato, que também marcam a Expointer, mas até de produtos industrializados no Uruguai. Aqui, uma ideia para os gaúchos: a feira incentiva o capricho na montagem dos pavilhões com prêmios por categorias: o melhor de gastronomia e de vendas gerais também ganham suas escarapelas simbólicas.

Os pavilhões que abrigam os bovinos mostram a tradição da feira: em 2016, a Expo Prado está no número 111, ou seja, tem mais do que o dobro do tempo da Expointer, que encerrou no início do mês sua 39ª edição. Como a mostra gaúcha, a feira uruguaia é o momento de o setor agropecuário, ainda mais importante para a economia uruguaia do que para a brasileira, fazer DR com o governo. Neste ano sobram farpas para os brasileiros. Os pecuaristas estão particularmente irados com a estratégia do Brasil de “roubar” mercado de carne da Coreia do Sul oferecendo como moeda de troca seu mercado para os automóveis coreanos. Com a pecuária mais forte do que a agricultura, base das exportações de carne e leite, há poucas máquinas no parque de Montevídeo. As que existem, por características de produção, são pequenas – e com forte participação de chineses como Foton, Faw e Yto.

Pontuadas as diferenças, o clima entre produtores e governo é semelhante ao dominante no Brasil: o gas oil, equivalente ao diesel, também está com preços acima da referência internacional. Ainda desperta queixas iradas dos líderes do agronegócio uruguaio o aumento de mais de 30% de um tributo, a Contribuição Imobiliária Rural.

PLANTIO

Primavera seca e com noites frias

A recém chegada primavera deverá ser seca e fria no Estado. Segundo a previsão climática do Centro Estadual de Meteorologia (CEMETRS) da Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária (Fepagro), até novembro a tendência é de neutralidade. – Em setembro teremos poucas precipitações. Em outubro e novembro ocorre um declínio, com chuvas abaixo da média – explica o meteorologista do CEMETRS, Flávio Varone, detalhando que as temperaturas deverão ser mais baixas que o normal, com possibilidade de geadas tardias.

O cenário favorece as frutíferas, principalmente as de clima temperado, e as cultu-

ras de inverno, como o trigo.

– Há um menor risco de ocorrerem doenças fúngicas, aumentando a produtividade e uma maior qualidade do grão – considera a agrometeorologista da Fepagro, Bernadete Radin, referindo-se ao trigo.

A Fepagro orienta os produtores de soja, feijão e milho a escalonar a época de semeadura, utilizar cultivares de diferentes ciclos e instalar a lavoura na época recomendada pelo zoneamento agrícola. Também devem melhorar a estrutura do solo por meio de práticas conservacionistas: fazer a rotação de culturas, manter boa palhada sobre o solo e realizar o plantio em nível.

VOZ CAMPEIRA | FISCALIZAÇÃO

AFAGRO-RS

Associação dos Fiscais Agropecuários do Rio Grande do Sul

Alimentos apreendidos não podem ser doados

Ações da fiscalização agropecuária frequentemente resultam na apreensão de alimentos de origem animal impróprios para consumo humano. E, a cada notícia sobre este tipo de trabalho, os comentários se repetem.

– Nos veículos de comunicação e nas nossas redes sociais, sempre que informamos sobre o trabalho do fiscal agropecuário na apreensão deste tipo de alimento, surgem pessoas dizendo que trata-se de desperdício e que o material deveria ser doado para instituições de caridade – lamenta a presidente da Associação dos Fiscais Agropecuários do Rio Grande do Sul (Aflagro-RS), Angela Antunes.

A apreensão geralmente ocorre por problemas de temperatura, armazenamento inadequado ou produtos sem inspeção. Isso significa que estes alimentos não podem ser consumidos por humanos. Assim, são encaminhados para graxarias, onde passam por um processamento em alta temperatura e transformados em farinha de carne e osso para a produção de ração animal. Angela esclarece que eventuais contaminantes são eliminados no processo industrial, não oferecendo risco para o animal que consumir.

A carne bovina, por exemplo, mantida acima de 7°C, deve ser descartada pela propensão à contaminação por bactérias patogênicas, que podem causar uma série de doenças e até levar à morte. Como nem sempre se manifestam imediatamente, podem ser subnotificadas no sistema de saúde. Cada categoria de produto tem um limite de temperatura previsto em lei.

Já os produtos sem inspeção guardam problemas ainda mais sérios.

– Quando apreendemos um produto clandestino, não sabemos as condições do animal e nem o local onde foi abatido. Existem problemas que só podem ser identificados na linha de abate. Com a carcaça fracionada, já não é mais possível detectar. Mas as zoonoses como tuberculose e brucelose podem estar lá – garante a presidente.

Condições inadequadas de armazenamento ou acondicionamento também apresentam riscos. Já foram encontradas carnes e derivados transportados sem embalagem no chão de veículos ou em contato com produtos tóxicos.



Embutidos (acima) foram produzidos com carne estragada (ao lado). Temperos e aditivos disfarçam

TEMPERATURA MÁXIMA POR PRODUTO:

- Carne resfriada (bovina, ovina, suína e de búfalo) – até 7° C
- Carne resfriada de aves – até 5°
- Leite pasteurizado – até 10°
- Mel e leite UHT – temperatura ambiente
- Embutidos curados ou defumados – observar recomendação na embalagem

Se sua entidade, legalmente constituída, quiser participar da seção Voz Campeira, envie e-mail para campo@zerohora.com.br