

**USP ESALQ – ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO**

Veículo: Valor Econômico

Data: 01/03/2013

Link: <http://www.valor.com.br/empresas/3027692/novo-desafio-para-produtores-de-carne-de-cavalo>

Assunto: Novo desafio para produtores de carne de cavalo

## **Novo desafio para produtores de carne de cavalo**

As exportações de carne de cavalo do Brasil, iniciadas no fim dos anos 1980, especialmente para a Europa e parte da Ásia, já não são mais as mesmas desde que os europeus acirraram as regras de rastreabilidade há três anos.

Os embarques de 2,3 mil toneladas do ano passado (que renderam cerca de US\$ 6,7 milhões) cresceram 13% em relação a 2011, mas ficaram ainda muito abaixo das 19,1 mil toneladas de 2005, quando a receita cambial alcançou US\$ 30 milhões, conforme dados do Ministério da Agricultura.

Agora, o setor procura se precaver de um novo provável baque depois que 13 países do bloco europeu detectaram a presença ilegal de carne de cavalo em meio à bovina em pratos prontos.

O Brasil tem sete frigoríficos habilitados a exportar para a União Europeia, mas apenas três deles (o gaúcho Floresta, o paranaense Mississippi e o mineiro Prosperidad) mantêm alguma regularidade na produção, respondendo por quase a totalidade das exportações.

Desde o fim do ano passado, contudo, o Prosperidad teve de suspender suas atividades quando foi constatada a presença de uma doença infecciosa (mormo) em equinos na região de Araguari, onde o frigorífico está instalado. Nesses casos, a legislação sanitária pede o isolamento da área.

Segundo Roberto Arruda de Souza Lima, professor da Esalq e pertencente à Câmara Setorial de Equideocultura da CNA - criada com a finalidade de impulsionar o agronegócio do cavalo, que movimenta R\$ 10 bilhões anuais - os frigoríficos dependem da compra de animais velhos, em torno de dez anos, que já não rendem mais para o trabalho nas fazendas. "Criá-lo para o abate não é vantajoso porque a taxa de conversão (o volume de alimento que se transforma em carne) é baixa", diz.

O professor acredita que a Europa aumentará o rigor de suas importações. Por enquanto, a "rastreabilidade" do setor é feita por meio de um histórico do animal nos seis meses que antecedem sua morte (para se saber se houve uso de medicamentos) e o abate é acompanhado por um fiscal do Ministério da Agricultura. "Por aqui, o mercado é inexistente".

Há quatro anos, os chefes de cozinha Marcelo Pinheiro e Sauro Scarabotta, ambos com restaurante em São Paulo, tentaram quebrar preconceitos sobre esse consumo ao colocar a carne de sabor adocicado e textura firme no cardápio. O produto tem a mesma aparência da carne bovina, só que fornece mais proteínas e ferro, e menos gorduras e calorias. Os cortes também são parecidos - entre os quais, alcatra, contrafilé e filé mignon.

Mas o projeto não foi adiante. "Fui chamado de nazista", recorda Scarabotta. "O Brasil considera o cavalo como um bicho de estimação", comenta Pinheiro ao apontar essa razão pela recusa do consumidor. Na Europa, a carne de cavalo não causa repulsa. Lá ela passou a ser habitual desde o século XIX.