

# Chefe do serviço veterinário russo destaca qualidade da carne brasileira

O chefe do Serviço Federal Veterinário e Fitosanitário da Rússia, Sergey Dankvert, destacou, no dia 25 de fevereiro, em Brasília, a qualidade da carne importada do Brasil.

Dankvert participou de entrevista coletiva ao lado do ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Reinhold Stephanes. O chefe do serviço veterinário russo enfatizou o crescimento das exportações brasileiras de carnes para a Rússia, que evoluíram de 44 mil toneladas, em 2000, para 945 mil no ano passado, ultrapassando US\$ 1,9 bilhão.

Ele afirmou ainda que a Rússia nunca decretou embargo total às exportações brasileiras de carnes e que "o mais importante é solucionar problemas, sem escondê-los, mantendo o relacionamento normal entre parceiros".

Sergey enfatizou que o número de estados brasileiros habilitados a exportar carnes para a Federação Russa foi ampliado de seis para 16, abrangendo a área reconhecida como livre de febre aftosa e mais dois municípios do Amazonas e o centro-sul do Pará.

O representante russo adiantou também que a missão técnica, em visita ao Brasil, deverá habilitar mais 40 frigoríficos. Após

o encontro como ministro Stephanes, Dankvert assistiu a uma exposição do secretário de Defesa Agropecuária do Mapa, Inácio Kroetz, sobre a estrutura e funcionamento dos sistemas de defesa sanitária, animal e vegetal, no Brasil.

A programação do chefe do serviço veterinário russo inclui um encontro com o setor privado, em Uberlândia (Minas Gerais), e ao porto de Santos (São Paulo), onde conhecerá o Serviço de Vigilância Agropecuária Internacional (Vigiagro), do Ministério da Agricultura.

Os russos conhecerão os procedimentos de inspeção realizados pelos fiscais federais agropecuários do Mapa lotados no Porto de Santos, onde embarca a maior parte das carnes exportadas pelo Brasil àquele País. Até 31 de dezembro de 2007, a vistoria dos contêineres era feita por fiscais russos.

Após a assinatura do protocolo de entendimento sanitário, no mês passado, os fiscais brasileiros assumiram a inspeção no porto.



## Conheça os procedimentos...

As carnes destinadas ao mercado russo são inspecionadas inicialmente nos frigoríficos pelos fiscais do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Mapa. Chegando ao porto, os contêineres são inspecionados para certificar o produto, de acordo com o padrão estabelecido com o país importador. Itens como rotulagem, lacre das embalagens e temperatura são verificados pelos fiscais do Vigiagro, nesta segunda vistoria. A temperatura da carne deve estar sempre abaixo de 8° C negativos, sem sinais de descongelamento.

**Fernando Hernandez Cunha**  
Advogado  
OAB/RS 51.011  
TUPANCIRETÁ-RS  
End: caixa postal 93 -EBICT Cep: 98170-000  
Fone: 0 (xx) 55 3505.9690 (após 20 horas)  
celular: 0 (xx) 55 9971.6322

**CONSELHO REGIONAL DE CONTABILIDADE DO RIO GRANDE DO SUL**  
Téc. Cont. Gervasio da Silva Alberto  
Delegado Regional do CRCRS em Tupanciretá  
Rua Eugênio Verissimo, 88 Fone: (55) 3272.3478  
e-mail: gervasio@terra.com.br

**Agrofel**  
\* Defensivos \* Sementes  
\* Fertilizantes \* Máquinas  
\* Peças \* Oficina  
RST 392 km 1 nº 1914  
fone: (55) 3272.2462

**ESTE ESPAÇO É SEU: ANUNCIE!!!**



**Tchê**

Fone:(55) 3352 - 8000



**Cooper**

Fone:(55) 3332 - 7895



**Leviesti**

Fone:(53) 3243 - 3088

**Sabor e qualidade que você merece.**

[www.cotrijui.coop.br](http://www.cotrijui.coop.br)