

Ano 35 · nº 434 · Dezembro de 2016 · R\$ 16,00

# DBO

A REVISTA DE NEGÓCIOS DA PECUÁRIA

## Mudança de patamar

Dados obtidos com exclusividade por *DBO* mostram que o padrão de carcaças do gado brasileiro melhorou muito e já permite ao País vislumbrar a posição de vendedor de carne de qualidade e não apenas *commodity*.

Analistas veem um 2017 de incertezas e prováveis dificuldades para o pecuarista

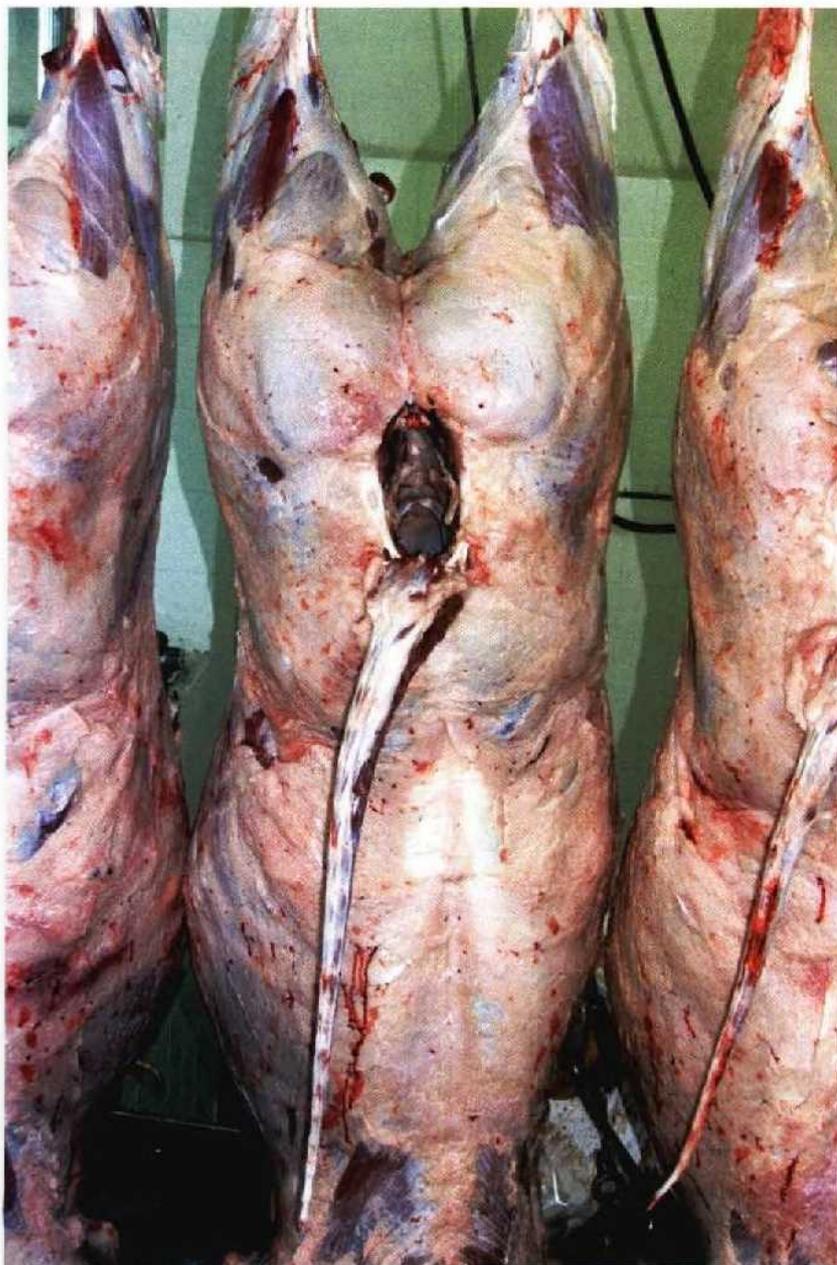
No Uruguai, congresso mundial prega união em defesa da carne.

Não bastasse o estrago na lavoura, javali ainda representa risco de aftosa.

Capa ■■■

# Carcaças no trampolim da qualidade

Brasil já produz bois mais jovens e pesados, mas esbarra em problemas de acabamento e pH. O momento é de decisão: para onde vamos?



MARISTELA FRANCO  
[maristela@revistadbo.com.br](mailto:maristela@revistadbo.com.br)

Brasil é apenas um produtor de carne commodity ou pode atender mercados de maior valor agregado? Esse sempre foi um dilema da cadeia pecuária bovina nacional. Inúmeros debates abordaram o tema nos últimos anos sem chegar a conclusões práticas, pois embarravam na heterogeneidade da matéria-prima entregue aos frigoríficos. Esse cenário começa a mudar. Dados obtidos com exclusividade por **DBO** mostram que o padrão do gado brasileiro melhorou muito. Falta pouco – apenas um ou dois graus – para se atingir níveis mais elevados de qualidade. Os principais frigoríficos do País (JBS, Marfrig, Minerva e Frigol) confirmam: nossas carcaças estão “saindo do vermelho”. Uma mudança digna de comemoração, mas que impõe novo desafio: articular a cadeia produtiva para decidir novos rumos.

Onde estamos? Segundo levantamento da JBS, com base no Programa Farol da Qualidade, apenas 15,27% das carcaças processadas pela companhia, entre janeiro e outubro deste ano, tinham padrão indesejável (farol vermelho), apresentando peso inadequado (abaixo de 16 ou acima de 26@), maturidade avançada (4-5 anos) e falta de acabamento, em contraste com 32,9% em 2014. Isso significa redução de 17,6 pontos percentuais. O número de bovinos classificados como desejáveis (farol verde) passou de 14,47% para 18,53% e o de toleráveis (farol amarelo) de 52,55% para 66,19%. “Com algumas exceções regionais, o padrão da matéria-prima nacional melhorou por dois motivos simples: o gado está sendo abatido mais jovem e mais pesado”, explica Fábio Dias, diretor de relacionamento com pecuaristas da JBS, cujo abate, estimado em 7 milhões de cabeças/ano, constitui amostra representativa do gado produzido no País.

O que falta para darmos um salto maior? Diminuir problemas de acabamento e pH, que funcionam como uma trava à agregação de valor nas carcaças. Hoje, 64,8% dos animais abatidos pela JBS ainda têm gordura ausente (0 mm) ou escassa (1 a 3 mm). Já foi pior. Em 2013, esse percentual era de 67,5%. Obser-

vou-se um leve aumento no número de animais com gordura mediana (3 a 6 mm), que passou de 30,1% para 33,4% do abate total no mesmo período, mas esse movimento é ainda tímido e quase sempre circunscrito às regiões de pecuária mais tecnificada. “Em Estados como Rondônia, por exemplo, que produz boi a pasto e foi deixando gradativamente de castrar, o percentual de farol vermelho subiu de 28%, em 2011, para 66%, em 2015. Estamos recebendo animais pesados, porém velhos, sem acabamento e com problemas de pH, por serem inteiros”, diz Fábio Dias.

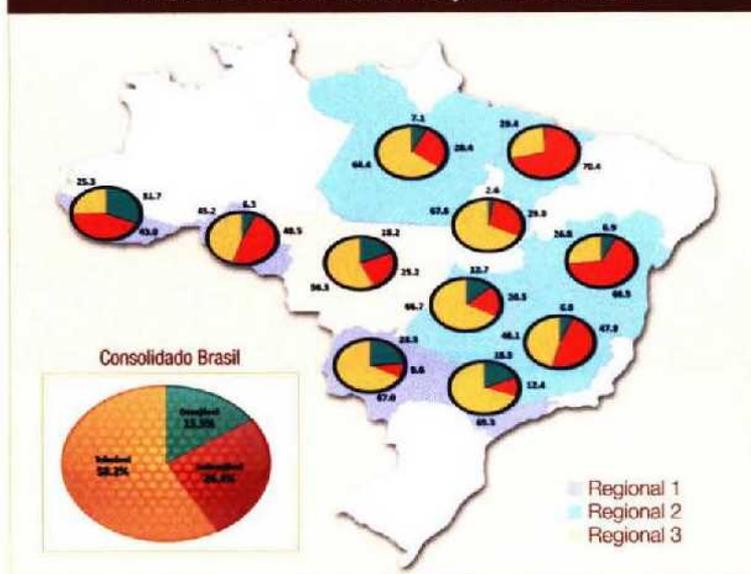
### Vitória da balança

Antes de discutir essa questão, contudo, é necessário compreender a vitória da balança. Não somente as indústrias relatam incremento de peso nas carcaças. Levantamentos do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) confirmam que os machos, por exemplo, estão pesando 1,5@ mais do que há 10 anos. Entre 2007 e 2016, seu peso avançou de 17,2@ para 18,7@. As fêmeas passaram, no mesmo período, de 12,5@ para 13,6@. Conforme mostra o gráfico abaixo, elaborado pelo economista Alexandre Mendonça de Barros, da MBagro Consultoria, de São Paulo, o maior salto ocorreu entre 2014 e 2015. O descolamento entre as linhas verde e azul representa uma diferença de mais de 10 kg no peso das carcaças. Os números de 2016 (linha vermelha) ainda são parciais, mas confirmam a tendência de alta.

No chão de fábrica, não tem sido diferente. A JBS registrou pesos ainda maiores do que os do IBGE. Os machos passaram de 17,7@, em 2013, para 19,5@, em 2016, e as fêmeas, de 10,2 para 14@. Mesmo sem revelar números, o Frigol diz ter observado aumento contínuo no peso das carcaças, especialmente no Pará, onde a empresa concentra 65% de seus abates. Marcelo Manduca, gerente de originação do Marfrig, relata aumentos de 10%, 7% e 6% no peso das categorias de 0, 2 e 4 dentes respectivamente, nos últimos quatro anos, porém o recorde de peso é do Minerva. Por exportar 70% de sua produção, essa empresa compra pouca fêmea, dando preferência aos machos, cujo peso médio passou de 18,5@, em 2014, para 20@, em 2016. “Há variações regionais. Em Palmeiras, GO, por exemplo, a média subiu de 18,4@ para 19,2@ nesse período; em Araguaína, TO, de 17,5@ para 18,5@, e, em Bonifácio, SP, de 19,1@ para 20@”, informa Fabiano Tito Rosa, gerente de compra de gado da empresa.

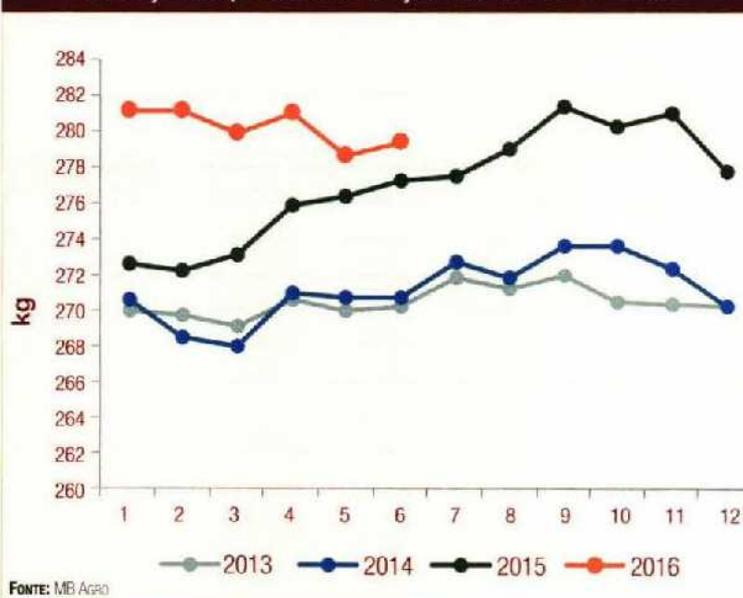
Os bovinos abatidos no País também estão mais jovens. Em 2013, 56,7% dos machos abatidos pela JBS tinham até quatro dentes incisivos definitivos (30 a 36 meses de idade); hoje, esse percentual é de 67,2%, com expressivo crescimento na categoria de até dois dentes (15,4% para 27%). Os animais erados (oito dentes ou 4-5 anos de idade) caiu de 17,4% para 11,9%. Os números do Marfrig também indi-

### Padrão dos animais abatidos pela JBS em 2015



cam avanços: em quatro anos, a participação dos novilhos dente de leite no abate aumentou em 4% e a dos machos de oito dentes diminuiu em 3%. O Frigol confirma redução na idade do gado, especialmente em São Paulo. Já o Minerva não observou muita mudança nesse quesito porque trabalha com bois de até 36 meses, que lhe permite atender todos os mercados de exportação. “Se eu tinha 75%-80% de animais até essa idade, agora tenho 80%-85%. O que posso afirmar é que ficou mais fácil achar essa matéria-prima”, diz Tito Rosa.

### Evolução do peso das carcaças de machos no Brasil



## Capa ■■■



**Carcaças estão mais pesadas, mas ainda demandam melhor acabamento**

### Propulsores do peso

Segundo Flávio Portela, professor da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq), a causa dessa evolução em peso e precocidade é conjuntural. “Claro que os investimentos feitos em nutrição, genética e sanidade ajudaram, mas o principal elemento propulsor foi a alta do bezerro. Com ágios que ultrapassaram a barreira dos 40%, os produtores foram obrigados a diluir seus custos aumentando o peso das carcaças”, salienta. Essa estratégia ganhou força especialmente entre 2014 e 2015, apesar do milho caro.



“

Ágio do bezerro foi elemento propulsor do aumento de peso nas carcaças”.

**Flávio Portela,** professor da Esalq.

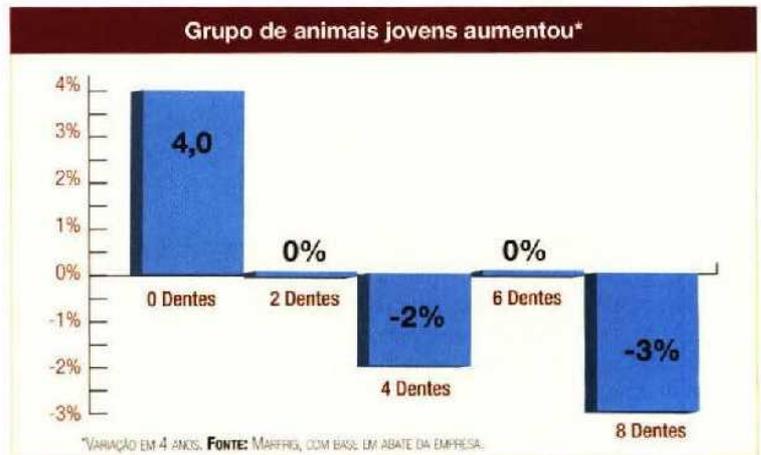
Nesse período, o bezerro Nelore chegou a atingir picos de R\$ 1.400. “Hoje, já está mais barato, porém suponhamos que um animal de 6@ seja comprado por R\$ 180 a arroba e que o boi gordo esteja a R\$ 145/@. De cara, o produtor já começa com um prejuízo de R\$ 35/@ ou R\$ 210/cab, que precisa ser diluído nas etapas seguintes”, diz Portela.

O ágio do bezerro, que estimulou o aumento de peso das carcaças, está inserido no processo de intensificação da pecuária, acrescenta Flávio Dutra de Re-

sente, pesquisador da Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (Apta), polo regional de Colina. “Como a margem do produtor diminuiu, ele foi obrigado a produzir mais por hectare em menor tempo, acelerando o ciclo produtivo”, diz Dutra, que é um dos “pais” do chamado boi 7-7-7, abatido aos 24 meses após ganhar 7@ na cria, 7@ na recria e 7@ na terminação. Para produzir esse tipo de animal, é necessário suplementá-lo desde a desmama, prática já bastante difundida no País. “Todo mundo hoje dá um trato no gado”, salienta Tito Rosa, do Minerva, informando que 90% dos bois abatidos pela empresa, nesta entressafra, passaram pelo cocho (75% em confinamento e 15% em semi). Na safra, esses percentuais foram de 40% e 30%, respectivamente. Uma quantidade muito expressiva em comparação com os 5% e 10% de 2014.

As vendas de insumos refletem essa nova realidade da pecuária. Conforme levantamento da Associação Brasileira de Indústrias de Suplementos Minerais (Asbram), em 2015 as vendas de suplementos proteico-energéticos (principais produtos usados para tratar bovinos a pasto) cresceram 22,1% em comparação com 2014, passando de 193.454 para 235.629 toneladas. Sua participação nas vendas totais subiu de 13% para 17,5% no período. No Mato Grosso, 18,5% dos bois já são arraçoados (6,4% em confinamento e 12,1% em semi), conforme estudo feito pela Acrimat, associação dos criadores do Estado. A integração lavoura-pecuária, adotada por 30% dos pecuaristas entrevistados na pesquisa, também contribuiu para a redução na idade de abate e a produção de carcaças cada vez mais pesadas, com a ajuda de duas ferramentas gêmeas no Brasil: boi inteiro e confinamento.

Segundo Fábio Dias, tem gente até exagerando. “Começamos a receber animais de 27 a 30@, o que traz problemas para a indústria, porque os cortes deixam de ter padrão comercial. O contrafilé, por exemplo, não cabe mais na caixa; gera porções maiores do que o cliente está acostumado a comercializar, obri-



gando-o a porcionar a carne”, justifica o executivo, que recomenda aos pecuaristas negociar bem esse animal antes de produzi-lo, pois pode ser penalizado. “Na JBS, o peso máximo admitido é de 26@”, informa. Segundo ele, é necessário evitar descompassos dentro da cadeia, como o ocorrido, por exemplo, no início dos anos 2000, quando os pecuaristas usaram o cruzamento industrial para reduzir a idade de abate, atraídos por incentivos ao novilho precoce, e passaram a produzir animais jovens, porém leves e magros, que foram rejeitados pelos frigoríficos.

### Desafio do acabamento

Tendo investido em nutrição, por que os pecuaristas continuam produzindo carcaças sem acabamento adequado? “Simples: por que a comida fornecida ainda não é suficiente para garantir deposição de gordura subcutânea nos níveis desejados (3 a 6 mm)”, responde Pedro de Felício, professor aposentado da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e um dos maiores especialistas em qualidade de carne do País. Os tecidos corporais do bovino – explica ele – apresentam desenvolvimento superposto durante parte da vida do animal, mas se completam na seguinte sequência: nervos, ossos, músculos e gordura. Após a puberdade, cai a taxa de crescimento do tecido muscular e aumenta a do adiposo, que se deposita primeiro nas regiões abdominais, renal-inguinal e pélvica. Somente depois disso, ela começa a se acumular debaixo da pele (acabamento) e dentro do músculo (marmoreio), o que exige maior aporte de energia.

“Como boa parte dos bovinos, no Brasil, é terminada a pasto e a suplementação (adotada por muitos) visa principalmente acelerar a recria, evitando perda de peso nessa fase, os animais desenvolvem seu sistema muscular, atingindo peso adequado para abate, mas não conseguem acumular gordura subcutânea suficiente”, explica Felício. Isso é particularmente crítico em regiões que criam boi inteiro exclusivamente a pasto. Os maiores índices de carcaças com padrão indesejável registrados pela JBS, em 2015, foram no Maranhão (70,4%), Bahia (66,3%), Rondônia (48,5%), Minas Gerais (47,9%) e Acre (43%), onde predomina esse tipo de animal, quase sempre terminado aos quatro anos de idade, com 20@ ou mais. Em Estados que confinam bastante (Mato Grosso, Goiás e São Paulo) esses percentuais são menores: 25,5%, 20,5% e 12,4%, respectivamente, porque a engorda a cocho reduz a idade ao abate e favorece a deposição de gordura. O menor índice de farol vermelho, contudo, é do Mato Grosso do Sul (9,6%), onde parte dos produtores ainda castra os animais terminados a pasto.

Nem mesmo o Minerva, que compra grande número de animais confinados e semiconfinados, tem percebido evolução expressiva no quesito acabamento. “O ideal seria ter grande quantidade de machos



**Bois inteiros confinados já têm maior percentual de gordura mediana**

com gordura mediana (3-6 mm), que atende todos os mercados importadores, mas a oferta é muito sazonal (confinamento) e regionalizada. Os bois terminados em semiconfinamento, por exemplo, não atingem esse padrão; fornecem carcaças com gordura escassa (1 a 3 mm), suficiente apenas para protegê-la durante o resfriamento, mas o percentual de gordura ausente está diminuindo”, relata o executivo. Para Marcelo Manduca, do Marfrig, já houve alguma evolução: “Em quatro anos, tivemos 7% de redução na quantidade de machos com gordura ausente e aumento de 17% no grupo com gordura mediana, devido ao nosso foco em qualidade, mas principalmente à evolução genética e nutricional do rebanho brasileiro”.

Esse “mapa” ainda insatisfatório do acabamento dificulta o acesso a mercados mais exigentes. Do total exportado pelo Brasil, mais de 70% vão para países que não demandam carcaças bem acabadas e pagam menos pela carne. Segundo Antônio Camardelli, presidente da Associação Brasileira das Indústrias Exportadoras de Carne (Abiec), o País tem dificuldade para competir em mercados de maior valor agregado e cita a China como exemplo. “Nosso preço médio no mercado chinês começou a US\$ 5.600/t, em 2015, e agora está em US\$ 4.400/t, porque o tipo de boi que produzimos não nos permite competir com outros fornecedores. Essa é uma fragilidade nossa e também uma grande oportunidade. Há um mercado de 250.000 t equivalente carcaça, no valor de US\$ 1 bilhão, que ainda podemos atingir, se passarmos a produzir carne de maior qualidade”, diz.

### Desafio do pH

Além da falta de acabamento, as carcaças brasileiras têm apresentado outro problema: pH alto (acima de 5,8), que resulta na chamada “carne escura” ou DFD



“

Problemas de pH ocorrem mesmo em animais precoces inteiros”.

**Pedro de Felício**, professor aposentado da Unicamp

## Capa ■■■



Carne DFD: rejeitada pelo consumidor.

(sigla em inglês para *dark, firm and dry*, escura, dura e seca), que tem menor vida de prateleira e é rejeitada pelo consumidor. Nos últimos anos, os casos de pH alto aumentaram e têm sido correlacionados à prática de engorda a pasto de bois inteiros, que são mais reativos (nervosos, briguentos) e sujeitos ao estresse pré-abate, principal causa do problema. Segundo levantamento do JBS, o Brasil produzia 20% de bois inteiros em 2005. Hoje, esse percentual é de 78%. Cerca de 45% dos machos abatidos pela empresa são inteiros criados exclusivamente a pasto, suplementados apenas com sal mineral e abatidos com maturidade avançada (6 a 8 dentes). Neste grupo de animais, melhor classificados como tourinhos, quase metade apresenta pH acima de 5,8, segundo a empresa.

Para Tito Rosa, do Minerva, esse é um dos maiores desafios do Brasil atualmente. “A falta de acabamento pode ser resolvida com trato ou direcionando-se a produção para países como o Chile, que não demanda gordura mediana, mas a questão do pH é complicada. O mercado chileno, aliás, é um dos mais exigentes nesse quesito. Nos bois inteiros criados a pasto, temos

registrado de 30% a 35% de carne escura, ante quase zero nos bois castrados”, informa o executivo. “Sem dúvida, esse é um desafio para todas as indústrias frigoríficas e traz perdas para a cadeia pecuária brasileira. Carcaças com pH alto têm de ser destinadas a mercados de baixo valor agregado ou à industrialização”, ressalta Manduca, do Marfrig.

O tema é polêmico e tem gerado debates em várias instâncias, inclusive nos grupos de WhatsApp. Recentemente, esquentou as postagens do Beef Radar, formado por cerca de 150 pecuaristas, representantes da indústria, consultores e pesquisadores do setor. Rodrigo Albuquerque, consultor da NF2R e administrador do grupo, vendeu um lote de machos inteiros recriados a pasto, terminados após 92 dias de confinamento, que apresentou peso de 20,62@ aos 32,8 meses de idade, gordura escassa/mediana e nenhum problema de pH (a média foi de 5,64). Segundo ele, “bois inteiros produzidos com dignidade (no padrão acima)”, podem atender à maioria dos mercados importadores de carne brasileira, opinião compartilhada por vários integrantes do Beef Radar.

Participante ativo do grupo, o professor Pedro de Felício discordou. A seu ver, para não apresentar problemas de pH, os machos inteiros teriam de ser bem alimentados e terminados com no máximo 20 meses, antes de apresentar características sexuais acentuadas de tourinhos (agressividade, dominância etc) para reduzir o risco de problemas de carne escura, que têm sido observados mesmo em animais inteiros precoces, como mostrou um estudo realizado pelo professor Sérgio Pflanzner, também da **Unicamp**. Felício admite, porém, que a questão exige mais pesquisas, pois há casos de castrados que também apresentam anomalias de pH. “O manejo e a distância de transporte influem bastante nessa questão”, diz ele, sugerindo a realização de uma pesquisa, nos quatro maiores frigoríficos do País, para quantificar o problema e analisar cientificamente suas causas.



“

Chile não demanda gordura mediana, mas é rigoroso com pH”.

**Fabiano Tito Rosa**, gerente de compra de gado do Minerva

## Um saco de milho ou um canivete?

A maior parte dos produtores ouvidos por **DBO** engorda bois inteiros por um motivo simples: eles são mais eficientes e produzem carcaças mais pesadas. Usando o hormônio masculino (testosterona) como “combustível”, ganham 6% mais peso por dia, com menos energia, pois estão depositando músculo, tecido composto por 70% de água. “Já os castrados, sofrem com o estresse do procedimento e, na falta de testosterona, começam a depositar gordura, tecido que demanda maior aporte energético”, explica José Renato da Silva Gonçalves, administrador da Fazenda Figueira, propriedade experimental da Esalq, em Londrina, PR. A opção quase unânime do produtor pelo boi inteiro, entretanto, deve-se ao maior peso final. Segundo Gonçalves a dife-

rença é de 1,5 a 3@ em relação ao castrado, que tem de ficar mais tempo no pasto para atingir o mesmo peso, a um custo mais alto, já que está depositando gordura.

“Como a margem do produtor se estreitou, passando de 48%, em 1970, para os atuais 17%-19%, não dá para abrir mão dos ganhos proporcionados pelo boi inteiro”, acrescenta Rodrigo Albuquerque, defendendo um sistema nacional de classificação de carcaças que possibilite diferenciar cada produto e atribuir-lhe valor conforme o mercado. “Com a classificação, vamos descobrir que o boi inteiro, pesado, de até 36 meses, com gordura mediana/ausente e pH inferior a 5,8, tem seu lugar no mercado, como fornecedor de carne commodity de bom padrão. É um erro transformá-lo



**Dietas energéticas melhoram padrão da carcaça...**



**mas castração é ideal para mercados exigentes.**

em vilão”, diz Albuquerque. Trabalhando com novilhos precoces e inteiros, Neto Sartor, da Brasil Beef Consultoria, SP, acredita que o mercado dita as regras e cabe aos frigoríficos explicitá-las ao produtor. “Por enquanto, não me falam de pH, problema que, aliás, pode estar sendo gerado fora da porteira. Não vou penalizar meu sistema de produção se não me dão parâmetros a seguir”, argumenta.

Fábio Dias, da JBS, responde que a empresa ainda não consegue repassar essa informação aos produtores, mas está estudando uma maneira de fazê-lo. Também admite diferenças entre o boi inteiro terminado em confinamento, no padrão produzido por Albuquerque, e o boi inteiro tardio terminado exclusivamente a pasto. “A diferença no preço de balcão já é R\$ 3 a R\$ 5 à favor do primeiro”, informa o executivo, brincando que, para resolver o problema da qualidade de carcaça no Brasil, bastam duas coisas: um saco de milho (energia) e um canivete (castração). “O ideal seria usar as duas ferramentas para produzir animais de padrão superior, mas, não sendo possível, o produtor pode escolher uma delas. Se preferir o saco de milho, pode abater bois inteiros jovens e bem acabados, que, se bem manejados no pré-abate, apresentarão menor risco de pH alto. Se optar pela castração, produzirá boas carcaças a pasto. A escolha é dele”, salienta Dias.

### Mais estudos

Após enfrentar inúmeros problemas de manejo por causa do boi inteiro, Humberto de Freitas Tavares, proprietário da Fazenda São Sebastião do Rio Claro, em Jussara, Goiás, resolveu voltar a castrar, após dois anos de recesso. “Tive todo tipo de transtorno. Os machos inteiros são muito nervosos e ativos sexualmente. Brigam, destroem cercas, montam uns nos outros. Para evitar problemas de sodomia, tive de trabalhar com lotes pequenos, o que complica o manejo. Além disso, tem a dificuldade de acabamento e a questão da coloração da carne. Decidi voltar a castrar não ape-

nas porque o mercado está pedindo carcaças de melhor qualidade, mas porque o boi inteiro dificulta a rotina da fazenda”, testemunha o produtor, que também participa do Beef Radar, como Matheus Arantes, da Fazenda São Matheus, em Três Lagoas, outro defensor da castração. “O boi castrado não perde tanto em desempenho para o inteiro quanto afirmam”, alerta.

Há quem fale em até 3@ de diferença por animal, mas os números da JBS indicam valores menores. Em 2015, o boi castrado pesou, em média, apenas 0,3@ a menos do que o inteiro, que foi abatido 2,5 meses antes. Muitos dizem ser necessário deixar o animal até quatro meses a mais no pasto para fazê-lo atingir o mesmo peso de abate. Como os estudos nessa área são quase todos das décadas de 80 e 90, o pesquisador Flávio Dutra, da Apta-Colina, decidiu testar o sistema do boi 7-7-7 com animais castrados, para não apenas medir diferenças de desempenho (o que nos dará números atualizados), mas também para testar estratégias nutricionais que possibilitem minimizá-las. O trabalho será realizado em 2017, com novilhos Nelore e cruzados.

Controvérsias numéricas à parte, os produtores demandam preço diferenciado dos frigoríficos para voltar a castrar. Se considerarmos uma queda de desempenho, por exemplo, de 1@ no boi castrado em comparação com o inteiro, seria necessário um bônus de 8% para compensar essa perda. A JBS diz que esse prêmio já está na mesa. “Mais de um terço das carcaças processadas pela empresa são classificadas e pagas por qualidade. No balcão, o boi castrado já vale R\$ 3 a mais do que o inteiro. Se for jovem, pesado e bem acabado, ganha mais R\$ 6 do farol da qualidade. Sendo rastreado desde a desmama, pode receber ainda o prêmio Hilton, ultrapassando R\$ 10 de bônus”, diz o executivo. Segundo ele, outros frigoríficos, mesmo não tendo tabelas públicas de premiação, negociam esse animal de forma diferenciada.

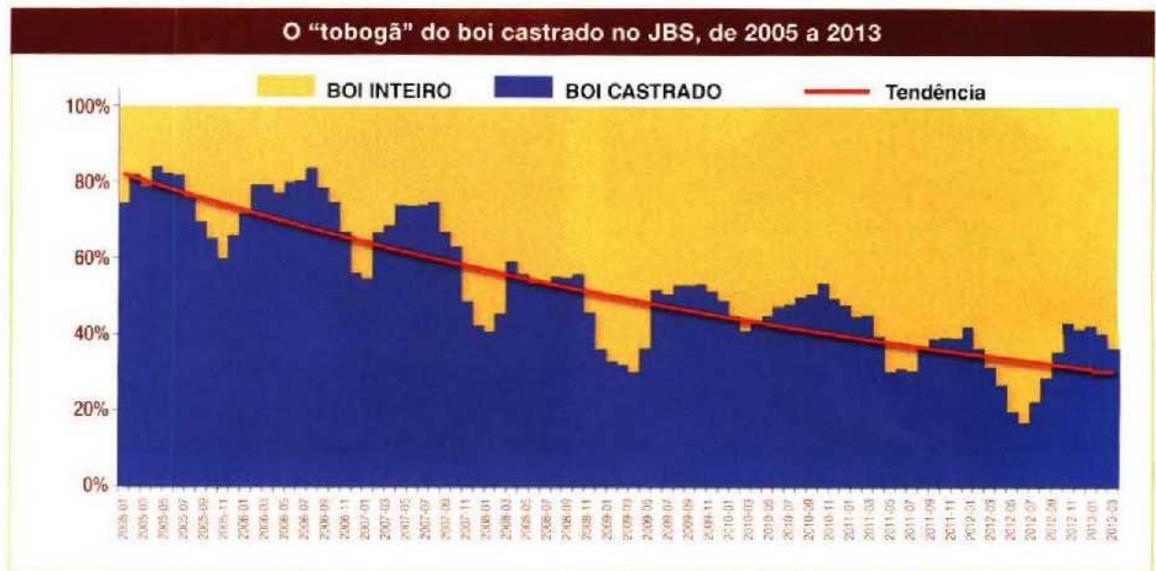
Boa parte dos produtores entrevistados por **DBO** considera esse valor insuficiente. “É difícil para o



“

Mais de 1/3 das carcaças processadas pela JBS são pagas por qualidade”.

**Fábio Dias**, diretor de relacionamento com pecuaristas da empresa



frigorífico compensar essa diferença de desempenho; fica muito caro”, pondera o nutricionista Danilo Grandini. Segundo ele, a saída seria usar tecnologias como os beta-agonistas e os implantes hormonais para compensar as perdas provocadas pela castração, tanto em ganho diário quanto em peso final. “Acho que está na hora de voltarmos a discutir isso no Brasil, pois nossos concorrentes (Estados Unidos, Austrália, África do Sul) usam essas tecnologias há anos”. Rodrigo Albuquerque concorda: “Estamos chegando a um impasse. Não podemos usar implantes e vamos importar picanha dos Estados Unidos, de animais produzidos com hormônio. Chegou a hora de a cadeia rediscutir esse tema junto com o Ministério da Agricultura”.



“

Boi inteiro não pode ser transformado em vilão”,

**Rodrigo Albuquerque**, da NF2R Consultoria e administrador do Beef Radar.

### Força do consumidor

O dilema da castração no Brasil indica que a pecuária nacional se encontra em um momento decisivo. Precisa decidir (enquanto cadeia) se transpõe ou não os últimos degraus para a produção de carne de qualidade. Os consumidores brasileiros nitidamente querem garantias de padrão, regularidade de oferta, segurança alimentar e maciez. Durante o painel dedicado ao tema, no Encontro de Analistas da Scot Consultoria, realizado dia 25 de novembro, em SP, que o presidente da Abiec, Antônio Camadelli, lembrou que o País importa 1.600 toneladas mensais de cortes nobres do Uruguai, Argentina, Paraguai e Austrália (no futuro, Estados Unidos), o que demanda de 30.000 a 35.000 carcaças de padrão diferenciado por mês. É carne gourmet, com pedido garantido, que poderia ser produzida aqui dentro, a partir de animais jovens, pesados e castrados.

“Mesmo com queda no consumo interno de carne bovina, estamos importando. O quê? Qualidade”,

sublinhou Fábio Dias, informando que esse mercado em ascensão estará na mira da JBS em 2017. “Hoje, a carne de maior valor agregado representa apenas 14% da produção da empresa e já responde por 27% de sua margem”, revelou. Segundo ele, o Brasil precisa exportar mais do que os atuais 20% da produção para garantir o futuro do setor. Para isso, tem dois caminhos: voltar a ser líder de custo (perdeu esse posto para a Índia) ou investir em qualidade, essencial para mercados como o da carne com osso. Os açougueiros não compram carcaça de bois inteiros, porque têm menor proporção de traseiro, cor mais escura e menor vida de prateleira. O mercado de cortes nobres e de carne grill também não quer boi inteiro, conforme indicaram representantes dos restaurantes Barbacoa, Outback e Pobre Juan, durante o evento. “O pH alto dificulta extrairmos o melhor resultado da exportação, pois não podemos vender o produto resfriado, que tem preço 35% maior”, diz Tito Rosa.

Segundo ele, para melhorar a qualidade da carne produzida no País, a indústria tem investido em estimulação elétrica, maturação, embalagem a vácuo, gestão mais eficiente do frio, mas todas essas tecnologias têm pouco efeito sobre o pH, cujas anomalias são evitadas apenas com castração ou uma dieta mais energética, associada ao manejo cuidadoso no embarque, transporte e pré-abate. Todos os produtores entrevistados por **DBO** gostariam de produzir animais de melhor qualidade, desde que a relação custo/benefício seja compatível. Eles entendem que o momento é de transição e se mostram preocupados com a queda no consumo interno, que retornou aos patamares da década de 90 (27-28 kg/cab), não apenas em função da crise, mas da concorrência de proteínas mais baratas e de qualidade mais previsível (frango, suíno, peixe). O desafio está posto. Cabe à cadeia escolher para onde ir. ■