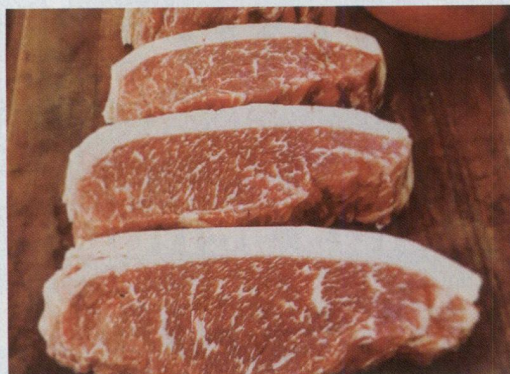


Cadeia em Pauta ■■■



Marca aceita animais tricross



Carne pode ter bom nível de marmoreio



Rótulo remete à marca 1855, da Swift

JBS aposta na carne premium

Empresa lança marca 1953 para supermercados, com protocolo multirraças e prêmio ao produtor de até R\$ 13/@.

MARISTELA FRANCO

maristela@revistadbo.com.br

A gradativa estratificação do mercado de carne premium, com base em padrões produtivos pré-determinados, está ganhando impulso também por iniciativa dos frigoríficos. A JBS deu um importante passo neste sentido em janeiro passado, com o lançamento da marca 1953, uma homenagem ao ano de fundação da empresa, que está comemorando 65 anos de existência. Em 2017, as vendas de carne premium da JBS cresceram 70%, atingindo mais de 1.000 t/mês. Esperam-se percentuais ainda maiores neste ano, pois a marca 1953 foi concebida para atender grandes redes varejistas, como Walmart e Pão de Açúcar. “Talvez a palavra nicho já não seja tão adequada, pois estamos saindo do cliente de caixas para o de carretas”, salienta Eduardo Pedroso, diretor de origemação da JBS. Os abates iniciais são significativos para o segmento – 5.000 cabeças/mês. Eles estão sendo realizados em oito unidades: Campo Grande, no MS; Pontes e Lacerda, Barra do Garças, Diamantino e Juara, no MT; Vilhena, em RO; Marabá, no PA, e Iturama, em MG.

Na pirâmide das marcas de carne da JBS, a 1953 foi posicionada em segundo lugar, abaixo apenas da Swift Black (nicho gourmet) e logo acima da Angus (para restaurantes). Na sequência, vêm a Maturatta, para churrasco; a Do Chef, destinada ao setor de *food service*; e a Reserva, criada para o Projeto Açougue Nota 10. Na base da pirâmide, se encontra a marca Fri-

boi (dia-a-dia). O portfólio da nova marca compreende, a princípio, 14 cortes do traseiro e do dianteiro – hoje disponíveis em 900 pontos de venda de São Paulo, Rio de Janeiro, Paraná, Mato Grosso e Mato Grosso do Sul –, mas o objetivo é comercializar 100% da carcaça com valor agregado, pois somente assim a equação da qualidade se mantém de pé, remunerando toda a cadeia. Para garantir o abastecimento da grife, a JBS está oferecendo prêmios ao produtor de até R\$ 13/@ (veja tabela). A adesão é feita mediante contratos a termo, para que o frigorífico possa programar escalas e o produtor assumir, com segurança, os custos de produção.

A grife 1953 é assumidamente “multirraças”. Pode ser abastecida por novilhas e machos castrados oriundos de diferentes cruzamentos, desde que tenham pelo menos 50% de sangue taurino e não apresentem cupim proeminente (máximo de 7 cm), nem orelhas típicas de zebu. A decisão de trabalhar com produtos tricross de raças zebuínas com sintéticas (Senepol, Bonsmara, Braford); britânicas (Angus, Hereford) e continentais (Charolês, Simental, Limousin, Blonde D’Áquitaine, dentre outras) foi tomada após realização de vários testes sensoriais (textura, sabor) e de maciez (força de cisalhamento). O trabalho, conduzido pelo professor Sérgio Pflanzler, da Faculdade de Engenharia de Alimentos da **Unicamp (Universidade Estadual de Campinas)**, registrou diferenças mínimas na qualidade da carne oriunda desses cruzamentos, o que possibilitou sua comercialização sob a mesma grife.

Padrão de carcaça

Apesar de aceitar vários tipos de cruzamento, a marca 1953 tem padrão de carcaça bem definido. Os machos, por exemplo, devem ser castrados no mínimo oito meses antes do abate. “Testes realizados pela **Unicamp** mostraram que cerca de 15% a 30% dos novilhos superprecoces apresentam carne dura ou com maciez intermediária, quando não passam pelo procedimento. Em função disso, decidimos subir a régua e restringir os machos inteiros no protocolo da marca 1953, como fizemos com a Swift Black”, informa Pedroso. Além de castrados, os machos devem ter no máximo dois dentes definitivos, pesar entre 16 e 24@ e apresentar acaba-

mento de gordura 3 (3 a 6 mm) ou 4 (6 a 10 mm). Para as fêmeas, exige-se o mesmo grau de acabamento, mas elas podem ter até 4 dentes e pesar 13-16@ (novilhas leves) ou 16-24@ (novilhas gordas ou primíparas).

A JBS decidiu abrir um pouco mais o leque dessa categoria animal, porque está ocorrendo um fenômeno interessante no mercado. “Para ter peças de carne premium no tamanho e peso adequados, nós incentivamos a produção de fêmeas cruzadas com 16@ ou mais, pagando por elas preço de boi mais bônus. No afã de obter esse prêmio, contudo, muitos produtores estão entregando animais excessivamente gordos”, diz Pedroso, mostrando, no celular, a foto de uma manta de charque, proveniente de uma fêmea ½ sangue Angus, que recebeu deságio de 60% na venda, porque estava fora do padrão. “Fazendo uma conta reversa, esse deságio sobre a ponta de agulha desvalorizou a apuração da carcaça casada em R\$ 10/@. Uma novilha certificada nos deu esse prejuízo”, lamenta o diretor da JBS.

Segundo ele, quando a “régua” da qualidade sobe, em sistemas intensivos profissionais, é normal que o rendimento caia. “Tenho me lembrado muito do Dr. Russel Cross, pesquisador norte-americano que esteve no Brasil em 2012”, relata Pedroso. “Ele me disse ter se sentido aqui em uma máquina do tempo, voltando aos Estados Unidos de 50 anos atrás, com a diferença de que nossas condições climáticas nos poderiam nos permitir (se tivéssemos foco) avançar 50 anos em cinco. É justamente esse o cenário. Começamos a ver, aqui, o mesmo choque entre *quality grade* (parâmetros de qualidade) e *yield grade* (rendimento) ocorrido tempos atrás nos Estados Unidos”, compara. “O que eles fizeram para resolver esse problema? Usaram raças europeias continentais para levantar o gado, diminuir a gordura e obter animais de composição mais equilibrada. Isso me deu um ‘click’ para desenvolver o protocolo multiraças da marca 1953”, informa o executivo.

Aproveitamento da F1

A ampliação do leque de cruzamentos, segundo o diretor de originação da JBS, também permite aproveitar a aptidão materna das matrizes ½ sangue Nelo-re/Angus, que são extremamente férteis, podendo ser submetidas à inseminação em tempo fixo (IATF) aos 13-14 meses. “Durante a gestação, elas crescem e, após o parto, podem ser terminadas rapidamente em confinamento, fornecendo carcaças mais pesadas sem excesso de gordura. Essa primípara de até quatro dentes tem se mostrado fantástica para a indústria. Além disso, o pecuarista ainda pode obter um bezerro tricruzado de excelente qualidade”, argumenta Pedroso, sem esconder o entusiasmo com essa estratégia produtiva, que, segundo ele, pode aumentar bastante a rentabilidade do pecuarista brasileiro. Conforme cálculos de Daniel Carvalho, da Genex (antiga CRI Genética), é possível produzir até 52@ por vaca 1/2 sangue em 40 meses (duas crias), explorando os ganhos aditivos da heterose.

“Isso oxigena um pouco as possibilidades de quem

Padrão de carcaça da marca 1953			
Mínimo de 50% de genética taurina, sem cupim proeminente e orelhas típicas de zebu			
Categorias aceitas	Idade	Acabamento	Peso
Macho castrado	0 a 2 dentes	Gordura 3 e 4	16 a 24@
Novilhas pesadas	0 a 2 dentes		13 a 16@
Novilhas leves			
Fonte: JBS			

faz cruzamento industrial, independentemente da raça, se houver capricho na engorda. Nosso foco está no consumidor e na eficiência da cadeia produtiva”, diz Pedroso, fazendo questão de distinguir o protocolo multiraças recém-lançado da onda de cruzamentos aleatórios que trouxe crise ao setor, 20 anos atrás. “Naquela época, as carcaças não refletiam o potencial genético dos animais cruzados, porque eles eram criados em sistema extensivo, sem suplementação, passando fome. Por isso, não engordavam. Eram abatidos leves, sem cobertura adequada”, lembra o diretor da JBS. Pedroso faz questão de frisar que o protocolo da marca 1953 foi pensado para a pecuária profissional, não para a amadora ou especulativa. “Dizem que o paladar não retrocede; que após comer uma befê macio, saboroso, ninguém mais aceita um duro; então, se for assim, o mercado de carne premium tem muito para crescer”, diz. ■

Critérios de premiação

A base de premiação da marca 1953 é o Sinal Verde do Programa Farol da Qualidade, protocolo-mãe da JBS. Quando se enquadra nessa faixa desejável (machos com 16-24@, gordura 3 e 4, até seis dentes definitivos), o animal já começa a ser bonificado. Novilhos zero dentes, por exemplo, com peso acima de 16@ e gordura 4, recebem R\$ 6 a mais por arroba. Se forem castrados, já podem se candidatar às premiações extras do protocolo da marca 1953. Se tiverem 50% de sangue taurino e não apresentarem cupim proeminente, recebem mais um bônus, chegando ao prêmio máximo de R\$ 13/@. Novilhas leves recebem bônus sobre o preço de vaca e fêmeas gordas, de até 4 dentes, sobre a arroba de boi.

Modelo de bonificação da nova grife	
Macho castrado de 16 a 24@ Novilha pesada de 16 a 24@	Novilha leve de 13 a 16@
Na venda de balcão: @ de boi no dia + R\$ 2 a R\$ 6 do Farol Verde* + R\$ 5 do Protocolo 1953	Na venda de balcão: @ de vaca no dia + R\$ 2 a R\$ 6 do Farol Verde + R\$ 5 do Protocolo 1953
Potencial de prêmio no Balcão: R\$ 11/@	Potencial de prêmio no Balcão: R\$ 11
Nos contratos a termo: + R\$ 2	Nos contratos a termo: + R\$ 2
Potencial de prêmio a termo: R\$ 13/@	Potencial de prêmio a termo: R\$ 11/@
* Programa Farol da Qualidade, que classifica as carcaças nas plantas da JBS. OBS: Carcaças com gordura ausente ou excessiva perdem o prêmio e são penalizadas, não recebendo Sinal Verde. Tabela válida fazendas distantes até 300 km da unidade habilitada da JBS.	