

Área: Agronegócio | **Tema:** Gestão no Agronegócio

PRODUÇÃO DE CARNE BOVINA CERTIFICADA: UM ESTUDO DE CASO EM UM FRIGORÍFICO NO RIO GRANDE DO SUL

CERTIFIED BEEF PRODUCTION: A CASE STUDY IN A MEAT INDUSTRY IN RIO GRANDE DO SUL

Juliano Lopes Thomas, João Fernando Zamberlan, Pedro Guilherme Gonçalves, Rafael Pivotto Bortolotto e

Marco Ivan Rodrigues Sampaio

RESUMO

O Brasil com suas grandes extensões de terra é um país agrícola tendo um papel de protagonista no que tange a produção de commodities mundiais. Segundo Buainain e Batalha (2007), existe grande heterogeneidade dentro dos elos da produção, com exemplos que vão desde pecuaristas altamente capitalizados a pequenos produtores com pouca capacidade de investimento, de frigoríficos com alto padrão tecnológico, capazes de atender a uma exigente demanda externa e fiscalizados por inspeção federal, abatedouros que dificilmente preenchem requisitos mínimos da legislação sanitária.

Palavras-Chave: Bovinocultura. bonificação. agronegócio.

ABSTRACT

Nesse contexto, o produtor rural busca alternativas e novas tecnologias, com o objetivo de obter maior produtividade e lucro na sua propriedade, agregando valor ao seu produto. Atualmente foram criados programas de carne de qualidade e certificações, muitas delas ligadas a Associações de Raças, Associação Brasileira de Proteína Animal e aos Estados da federação. Esse estudo teve como objetivo analisar a percepção da indústria frigorífica no que tange aos aspectos da produção de carne certificada.

Keywords: Cattle farming. Bonus; Agribusiness.

PRODUÇÃO DE CARNE BOVINA CERTIFICADA: UM ESTUDO DE CASO EM UM FRIGORÍFICO NO RIO GRANDE DO SUL

1 INTRODUÇÃO

O Brasil com suas grandes extensões de terra é um país agrícola tendo um papel de protagonista no que tange a produção de commodities mundiais. O agronegócio é muito importante no mundo e no país, para produção e segurança alimentar, sendo fonte de divisas, renda, arrecadação de tributos e gerador de empregos. O agronegócio brasileiro é responsável por aproximadamente 21,4% do PIB do país (CEPEA, 2020).

Neste contexto a cadeia de carne bovina possui posição de destaque na economia brasileira, levando o Brasil a ser um dos maiores exportadores de carne bovina e possui o segundo maior rebanho mundial, sendo responsável por uma grande parte da renda e dos empregos gerados no agronegócio brasileiro (BUAINAIN; BATALHA, 2007). No quesito produção de carne bovina, segundo estimativas da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), em 2016 o Brasil produziu 8,77 milhões de toneladas equivalente-carcaça (tec) (CONAB, 2017). Em vinte anos (1996-2016) a produção nacional de carne bovina avançou 41,7%.

Segundo Buainain e Batalha (2007), existe grande heterogeneidade dentro dos elos da produção, com exemplos que vão desde pecuaristas altamente capitalizados a pequenos produtores com pouca capacidade de investimento, de frigoríficos com alto padrão tecnológico, capazes de atender a uma exigente demanda externa e fiscalizados por inspeção federal, abatedouros que dificilmente preenchem requisitos mínimos da legislação sanitária, ficando limitados a comercialização e inspeção municipal.

Atualmente o mercado é muito competitivo e exigente, portanto demanda que as organizações alterem suas estratégias de negócios a fim de ganhar e atender os mercados (ROSSETO, 2000). No Brasil, ainda a carne é um produto pouco diferenciado e, portanto, possui baixo valor agregado (LEONELLI; OLIVEIRA, 2016). A solução para tal problema encontra-se na inovação e na utilização de estratégias produtivas à campo, que visem suprir a demanda do mercado consumidor por carnes de diferentes tipos e padrões, fugindo das generalizações (AGUIAR, 2018).

Nesse contexto, o produtor rural busca alternativas e novas tecnologias, com o objetivo de obter maior produtividade e lucro na sua propriedade, agregando valor ao seu produto. Atualmente foram criados programas de carne de qualidade e certificações, muitas delas ligadas a Associações de Raças, Associação Brasileira de Proteína Animal e aos Estados da federação.

Esse estudo teve como objetivo analisar a percepção da indústria frigorífica no que tange aos aspectos da produção de carne certificada.

Na primeira parte será apresentada a revisão bibliográfica, abordando a bovinocultura de corte no agronegócio brasileiro. Na segunda parte a metodologia do trabalho desenvolvido e na terceira parte apresentação dos resultados e discussões findando com as conclusões.

2 REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

2.1 Caracterização da bovinocultura de corte no Brasil

O Brasil tem o 2º maior rebanho bovino mundial com 214,6 milhões de cabeças (ABIEC, 2019). Possui o maior rebanho comercial do mundo e é o maior exportador mundial de carne bovina (ABIEC, 2019).

Os dados da ABIEC (2019) mostram que a participação da pecuária no PIB total brasileiro atingiu 8,7% em 2018, somando R\$597,2 bilhões. O volume de abate é de 44,23 milhões de cabeças com volume de carne produzido de 10,96 milhões de toneladas equivalente carcaça, onde 20,1% foi exportado e 79,6% consumo interno atingindo 42,12kg de consumo per capita ao ano.

Toda essa produção expressiva na participação de resultado do país, a produção pecuária propriamente dita, vem sofrendo mudanças tanto da porteira para dentro das propriedades, ou seja, no modo de produção, na produtividade e busca por lucratividade, na implantação de sistemas de gestão e tecnologias disponíveis, como da porteira para fora, onde o consumidor final demanda mudanças e produtos diferentes, que atendam hábitos de consumo onde a carne, por exemplo, possa ter um certificado de origem, uma garantia de qualidade devido a selos de certificação.

A cadeia de carne bovina ocupa posição de destaque no contexto da economia rural brasileira, ocupando vasta área do território nacional e respondendo pela geração de emprego e renda de milhões de brasileiros (BUAINAIN E BATALHA 2007). A Figura 1 representa todos os participantes que constituem a cadeia de carne bovina. Verifica-se a existência de cinco subsistemas, que são compostos pelos seguintes agentes:

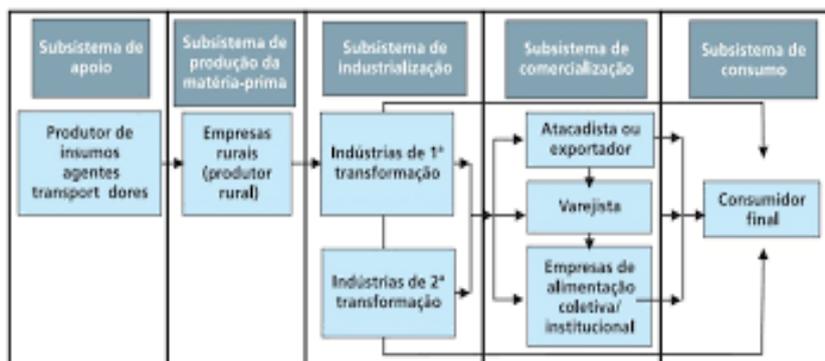


Figura 1. Brasil: estrutura da cadeia de carne bovina Fonte: Buainain e Batalha, 2007.

Uma das principais características na bovinocultura brasileira é a heterogeneidade nos sistemas de produção pecuária. Segundo T.B. Carvalho; S.D. Zen (2017) coexistem dois subsistemas de produção no Brasil, sendo um de alta qualidade que adota tecnologia avançada, gestão e comercialização eficientes e outro de baixa qualidade, baseado na produção extensiva, pouca ou nenhuma tecnologia, e com pouca ou nenhuma gestão e nem princípios de comercialização do gado bovino.

Entretanto, existem caminhos a serem tomados pelas empresas rurais, ou produtores, no sentido de se tornarem mais produtivas e lucrativas, trabalhando com produto de qualidade, com valor agregado na produção e que possa remunerar melhor o produtor. O aumento da capacidade das pastagens e melhoria de índices zootécnicos, como cita Lampert (2010), promove um aumento na taxa de desfrute do rebanho e aumento na produção por hectare. Esta modalidade de produção passa pela intensificação na produção a pasto, maiores investimento em tecnologias e busca por nichos de mercado proporcionados pelo consumidor final e viabilizados através do frigorífico com o produtor.

O atendimento da demanda de nichos de mercado tem se tornado uma estratégia de marketing importante para a carne bovina no Brasil, dentre as vantagens desta ação destaca-se a oferta de produtos diferenciados aos consumidores, redução nos custos de produção e de transação, reestruturação da cadeia produtiva, investimentos em pesquisa

e desenvolvimento e propostas de novos modelos de negociação entre os elos da cadeia (OLIVEIRA et al., 2015).

2.2 Pecuária no Rio Grande do Sul

No Rio Grande do Sul o rebanho atinge 13,52 milhões de cabeças (ABIEC 2019), correspondendo a 6,3% do rebanho bovino do Brasil em 2018. O rebanho explorado com a especialidade para corte representou em torno de 60% do efetivo bovino do RS. Essa participação vem se mantendo nos últimos anos, o que significa que os sistemas especializados para produção de carne estão estáveis. As diferenças observadas, em alguns anos, podem estar relacionadas com a precisão das informações declaradas pelos produtores em relação ao tipo de criação que desenvolvem. Certamente, o efetivo especializado para produção de carne é, no mínimo, 20 a 30% superior ao declarado (NESPRO, 2018).

A concentração do rebanho está nas regiões sul e oeste do Estado, sendo predominantemente gado europeu (taurino), para atender a demanda comercial estabelecida pelo frigorífico. Dos 20,3 milhões de hectares de área ocupados pelos 440 mil estabelecimentos agropecuários do RS, aproximadamente 46% são constituídos de pastagens. As pastagens naturais, concentradas no Bioma Pampa, ocupam aproximadamente 8,3 milhões de hectares (89,4% do total) e representam o principal ativo a partir do qual a bovinocultura de corte gaúcha se desenvolveu. (FEE, 2015).

2.2.1 Aspectos qualitativos da carne bovina produzida no Rio Grande do Sul

O aumento da complexidade da cadeia da carne, com a crescente exigência dos consumidores e o processo de diferenciação, transformou a *commodity* carne em cortes de carne com marca e maior valor agregado (PASCOAL, 2010).

Existem nos vários selos de qualidade de carne no Brasil, atestando e garantindo os mais diversos aspectos como rastreabilidade, raça, origem, tipo de pasto entre outros, buscando uma diferenciação na carne produzida, agregando valor ao produto e consequentemente aumento de lucratividade para produtores e indústria.

A indústria frigorífica e as associações de raças investiram na identificação de cortes de determinadas raças, oriundos de animais com limitação de idade e acabamento padronizado. A motivação para isso é a agregação de valor ao produto, buscando atender ao novo padrão de consumo do mercado interno, que não gostaria mais de arriscar no fator qualidade de carne. (MAYSONNAVE, 2014). Outra vantagem a uniformidade do produto ofertado ao consumidor, que adquire e consome uma carne com maciez e sabor característicos.

Em seu trabalho Maysonnave (2014), conclui também que a diferenciação da carne bovina no Sul do Brasil é um processo recente e que a padronização das carnes de qualidade, melhorou também de forma geral, a comercialização de carnes sem marca ou selo específico, pois acabam se balizando pelas carnes de qualidade expostas nas gondolas.

2.2.2 Produção e Comercialização da carne certificada no Rio Grande do Sul

O crescimento de novas tendências de consumo no mundo, assim como no Brasil, demanda produtos diferenciados, com inovações e informações que garantem origem, boas práticas de produção, bem estar animal, sustentabilidade e qualidade dos produtos,

entre outros aspectos. Atendendo estas novas tendências de consumo, os produtores de carne são influenciados a produzirem carne dentro de padrões que atendam a programas de qualidade de carne com certificação, na busca por maior rentabilidade e saúde financeira da sua propriedade. Segundo Brandão et. al (2012) os consumidores percebem qualidade e garantia de origem nas carnes com identificação geográfica, e tendem a pagar mais por isso, viabilizando a agregação de valor neste tipo de produto certificado.

Essa onda de novos hábitos de consumo é uma tendência da população em diversos países. Nos Estados Unidos, por exemplo, há uma crescente tendência de grandes fornecedores de carne, exercerem influência sobre os produtores de gado, para que atendam as demandas de acordo com a necessidade dos clientes. Essa evolução de pensamento desafia os sistemas de produção de carne convencional e esta forçando rápidas mudanças nas práticas de produção. (DROUILLARD; 2018)

As associações de raças no Rio Grande do Sul desenvolvem ações em busca de incentivos e parcerias para integrar produtores e indústria frigorífica, promovendo transparência nas relações comerciais, rentabilidade dentro da porteira e na hora da comercialização e o fornecimento de um produto diferenciado, com a garantia de qualidade fornecida pelos próprios produtores e de acordo com as demandas dos consumidores (CNA; 2019). Uma das pioneiras nestas iniciativas é a ABA – Associação Brasileira de Angus, com seu programa de carne certificada, o maior do Brasil.

As maiores associações de raça bovina no Rio Grande do Sul são a ABA – Associação Brasileira de Angus, e a ABHB – Associação Brasileira de Hereford e Braford, que em parcerias com frigoríficos, proporcionam inspeção de carcaças para avaliação e classificação quanto ao grau de gordura (score de acabamento), que influenciam na suculência e sabor da carne possibilitando que qualifiquem para os programas de bonificação das respectivas raças Essa avaliação de acabamento segue padrão diferente para o gêneros macho inteiro, macho castrado e fêmea.

O estado do Rio Grande do Sul, tradicionalmente voltado para a pecuária de corte, tem se destacado em termos de organização da cadeia produtiva da carne e a criação de alianças estratégicas, tendo sido pioneiro neste tipo de iniciativa. Em 1996, iniciativa do Comitê de Pecuária de Corte, do Programa Gaúcho de Qualidade, da Conexão Delta G e da Cia Zaffari de Supermercados, surgiu a primeira aliança vertical da cadeia da carne bovina no Brasil. (OLIVEIRA et al, 2015)

2.2.3 Relação Produtores e Frigoríficos no Rio Grande do Sul

Os produtores de gado, além de investimentos e alguma adaptação no sistema de produção, visando atender as demandas do frigorífico, que são originadas pela demanda dos consumidores, também podem aproveitar e melhorar suas margens de lucro, por estarem fornecendo produto de maior valor agregado, através de alianças estratégicas, que criam programas de bonificação de carne de qualidade oferecido pela indústria, remunerando melhor o produtor.

Os sistemas de produção de carne bovina no sul do Brasil são competitivos porque a atitude dos empreendedores, principalmente no que diz respeito ao emprego da tecnologia de produção e ferramentas de gestão, é satisfatória. Alguns aspectos requerem melhorias, principalmente os relacionados à organização, formação de preços, planejamento estratégico, informatização imobiliária e acessibilidade às inovações tecnológicas (OAIGEN, R.P. et al, 2013).

A certificação de origem e qualidade é uma tendência que começa a ganhar força no mercado. A Agropecuária Ana Paula de Aceguá-RS, desenvolveu um sistema verticalizado, que vai da criação de terneiros (bezerros) à venda ao varejo, para criar um

selo e fixar uma marca relacionada à produção de animais super precoces, abatidos entre 8 e 14 meses (BEEF POINT; 2001).

Entretanto, ainda existem relações difíceis entre elos da cadeia. Para Pascoal et al. (2011) existem três pontos básicos de atrito entre o produtor rural e o frigorífico, o rendimento de carcaça, o preço pago por quilograma de carcaça fria e a tipificação. É através de parcerias que os produtores e frigoríficos buscam atender o mercado de consumo interno, agregando valor a carne e remunerando melhor o produtor. Entretanto, existem conflitos de interesse que dificultam alianças e parcerias, abalando a confiança e satisfação entre as partes envolvidas. Em seu artigo, Oliveira et al. (2015) salienta que para dissolver esses conflitos, é necessário que a coordenação apresente transparência, imparcialidade e planejamento na gestão do projeto. Entretanto, mesmo uma coordenação idealizada como esta enfrenta obstáculos como a falta de padronização de produto, consequência da diferença entre os sistemas de produção, a sazonalidade e irregularidade da produção, bem como da divergência histórica entre os elos da cadeia, que fazem com que esses tendam ao oportunismo em suas negociações.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A presente seção aborda os métodos utilizados a fim de atingir o objetivo proposto e confirmar ou não o pressuposto. A seguir são descritos os principais procedimentos utilizados nesta pesquisa e o pressuposto que direciona o estudo.

P: O mercado de carne certificada no Estado do Rio Grande do Sul possui viabilidade técnica/econômica e encontra-se em franco crescimento.

3.1 Delineamento da pesquisa

A pesquisa se classifica quanto aos meios como exploratória, pesquisa esta que se caracteriza pela investigação de um tema ou fenômeno ainda pouco conhecido, onde encontram-se lacunas de conhecimento a cerca do objeto estudado (GIL, 2010). Quanto aos fins esta pesquisa classifica-se como um Estudo de Caso, no qual se preconiza um estudo profundo e exaustivo sobre o tema, buscando estabelecer relações de causa e efeito de um ou poucos objetos de estudo (MARCONI e LAKATOS, 2011). A abordagem de pesquisa é qualitativa, onde se procurou identificar as relações e as realidades da interação entre frigoríficos e produtores de carne bovina certificada no Rio Grande do Sul.

3.2 População e Amostra

Foi estudado um Frigorífico localizado na região central do estado do Rio Grande do Sul, que produz carne certificada e faz parte de programas de carne de qualidade. Para tanto foi entrevistado o responsável técnico do programa de carne de qualidade e de demais programas de certificação de carne bovina, criadas por Instituições, Estados e Associações de Criadores de raças bovinas.

3.3 Coleta de Dados

Para a coleta dos dados foi utilizado questionário semiestruturado com perguntas abertas. As perguntas abertas foram gravadas em aparelho de celular e posteriormente transcritas e organizadas segundo as categorias de análise e as evidências representadas nas mensagens.

3.4 Análise dos Dados

Os dados qualitativos, obtidos das entrevistas de um roteiro de questões abertas foram analisados por meio da análise de conteúdo (BARDIN, 2006), que segundo Bauer e Gaskell, (2012) é uma construção social onde a fidedignidade e a validade como fatores primordiais a serem observados na análise a fim de que se produzam resultados de interesse.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Neste capítulo estarão descritos os principais resultados e análises do roteiro de entrevista aplicado no frigorífico. As percepções referentes ao mercado de carnes certificadas na visão da indústria frigorífica, percepções a cerca do mercado, da viabilidade econômica, do percentual de carne produzida nesta categoria, aspectos relacionados aos fornecedores, as demandas e projeções de crescimento do mercado deste tipo de carne no Rio Grande do Sul.

A certificação da carne vem sendo uma atividade que necessita de um aporte razoável de investimentos, não só no caso da indústria, mas também na cadeia da carne como um todo. Com relação a lucratividade obtida com o mercado de carnes bovinas certificadas, procurou-se identificar se para a indústria esse mercado é atrativo do ponto de vista da rentabilidade. O entrevistado respondeu que:

“É claro que mais lucrativa é a exportação e depois é as carnes com certificado de qualidade e em terceiro lugar é as carnes convencionais. Se não fosse assim ninguém iam estar batalhando tão pesado para poder exportar, gastando dinheiro para se habilitar, e se não fosse assim não iam querer criar marcas de carne e selo, que também tem um custo agregado para fazer”.

Isto denota que de fato o mercado de carnes certificadas que contemplem alguma característica qualitativa peculiar é mais rentável, possuindo uma lucratividade maior em relação a carne convencional. Nota-se que a exportação, ainda é, mercadologicamente falando, mais lucrativa, mas esta muitas vezes também necessita de processos de rastreabilidade e de controles produtivos, comuns aos exigidos pelos órgãos certificadores. Para tanto Zucchi e Caixeta Filho (2010) afirmam que a cadeia agroindustrial da carne conta com o suporte de instituições de pesquisa, inspeção sanitária e sistema financeiro para apoiar essas mudanças e exigências do mercado. Vinholis e Azevedo (2002) destacam que a Encefalopatia Espongiforme Bovina (BSE) provocou um efeito sobre a indústria brasileira, com a implantação de um sistema de rastreabilidade em frigoríficos brasileiros exportadores, uma exigência da Comunidade Europeia a fim de dar maior segurança alimentar aos consumidores. E em função desses controles se abriu muitos mercados para a carne brasileira.

No quesito de representatividade da carne certificada em relação a produção de carne bovina o entrevistado disserta que:

“Aí não se vai encontrar em lugar nenhum a quantidade (representatividade) que tem, mas eu duvido que passe de 5 ou 4 % em termos de Brasil e até em termos do RS, porque tu não podes considerar a carne do Friboi só porque tem a marca, que seja certificada. Ela é certificada por aquele frigorífico”.

Segundo o entrevistado, ainda se tem pouca representatividade da carne certificada no mercado, pois, tem que se diferenciar o que são de fato carnes certificadas, por associações ou empresas certificadoras que dão a chancela, e as marcas de cada frigorífico, pois a marca em si não chega a ser uma certificação, mas sim uma marca que de alguma forma traduz ou denota certas características do produto final daquela indústria específica. Dentre muitas podemos citar Friboi, Best Beef (Silva), Maturatta (Marfrig) e outras, não caracterizando por si só uma certificação, mas uma qualidade da carne produzida por um determinado frigorífico.

Portanto acredita-se que essa representatividade em relação a carne bovina nacional fique em torno de 4 a 5%. O Brasil detém um custo de oportunidade menor na produção de carne bovina, o que lhe confere uma provável vantagem comparativa na comercialização deste produto em relação a outros países (PEREIRA; ALMEIDA e GONÇALVES, 2019). Segundo os referidos autores afirmam que no caso da carne bovina, a abertura deste mercado às exportações brasileiras estava condicionada ao reconhecimento do sistema brasileiro de certificação sanitária. O Brasil tem uma fatia de aproximadamente 16% do total do mercado de carne bovina exportada para diferentes países (VICENSOTTI; MONTEBELLO e MAISTRO, 2018).

E no que tange ao quanto representa essa carne certificada na receita da indústria, o mesmo relata que:

“Especificamente no frigorífico no caso, mais ou menos 50% hoje do abate, é carne de programa do Angus e do Hereford, não quer dizer que é 50% da receita, ai tu vai dizer, então tem que ser mais, porque ela vale mais, não é, é porque só uma parte destes bois que morrem entram para o programa, por exemplo assim, o boi é classificado como Angus e não vai todo ele para o programa, vai uma terça parte dele, só para o programa... o resto não entra para o programa porque não tem angus acém, pescoço angus, cochão duro...essas partes não entram no programa.”.

Desta forma observa-se que mesmo a metade dos animais abatidos entra no frigorífico para abate pelos programas de qualidade, mas a receita está atrelada aos tipos de cortes. Cortes menos nobres não são objeto do programa de qualidade e sim somente uma terça parte do animal integra o programa de carne de qualidade das associações.

“Então a receita consequentemente não é nem 50%, provavelmente aqui no Frigorífico a receita é 30% de programa.”

Por este motivo a receita não é metade, pois nem todos os cortes do animal abatido vão para o programa de qualidade e acaba indo para a gôndola dos varejistas. Ela, no caso, específico do referido frigorífico e nas condições produtivas do Rio Grande do Sul, chega a cerca de 30%, valendo-se obviamente, do maior valor agregado que possui a carne certificada no mercado.

Em relação a questão da lucratividade, os valores dos cortes de carne certificados possuem uma valorização maior no mercado em virtude justamente da chancela dada pelas associações e órgãos certificadoras a qualidade do produto final, ou seja, a um determinado conjunto de características qualitativas presentes na carne como teor de marmoreio, maciez, cobertura de gordura, sabor, textura, etc. Foi relatado que:

“Claro que é um mercado lucrativo, senão o frigorífico não faria, e pararia com o programa. Porque o programa, se o Frigorífico quer parar ele para, se a associação quer parar de cancelar, ela para, se o supermercado quer parar de comprar ele para. Ninguém tem obrigação nenhuma de manter né, e aquela planilha que existe de bonificação ao produtor para atrair o gado de programa, aquilo é do frigorífico. Se o frigorífico achar que está ruim ele baixa o bônus, diminui o bônus, o bônus é dele e daí porque ele mantém o programa? Porque é lucrativo sim, mais lucrativo que o convencional....não cabe no negócio, mas é um negocio mais lucrativo que a carne convencional, certamente.”

No relato acima fica claro que a produção de carne certificada para a indústria é bastante lucrativa, mesmo pagando bônus para o produtor. Esses aspectos qualitativos que trazem a carne certificada um diferencial, é bastante lucrativo e tem demanda no mercado. E mesmo tendo outras indústrias que também produzem este tipo de carne, por ainda ser um percentual menor em relação ao total de carne produzida no país e no estado ainda se tem lucratividade. Afinal, para haver aumento na demanda, esta pode estar ligada ao aumento da capacidade de compra, do nível de escolaridade e qualidade de vida da população, ao marketing desenvolvido, podendo desta forma ocorrer crescimento na demanda e representatividade deste tipo de carne. Têm-se também as exportações, que corroboram com essa lucratividade. Segundo Nunes et al., (2012) a pecuária de corte mesmo em função dos custos é uma atividade lucrativa.

Questionou-se sobre a quantidade de carne certificada consumida no Brasil, o mesmo considerou que:

“Duvido que alguém tenha resposta, porque ninguém sabe o que cada frigorífico produz só os frigoríficos mesmo que sabem. No Angus, o Angus pode ter o que ele produz de Angus em todo o Brasil.

Eu sei que é uma quantidade muito pequena muito menos do que as pessoas imaginam, tem muita badalação e o volume é muito pequeno. Ali naquela lá do início, isso não tem nem 5% da carne nacional nessa ótica aí”.

Relatou que, em números absolutos, cada frigorífico tem o seu levantamento quantitativo das carnes que produzem, sendo difícil se estimar a quantidade a nível de Brasil. Quem tem isso de forma mais precisa são as associações que fazem a certificação. Sendo que no país o consumo e produção deste tipo de carne ainda são relativamente reduzidos.

Em relação à carteira de produtores do frigorífico, salienta-se que cada frigorífico tem sua realidade. A realidade traduzida pelo representante da indústria objeto do estudo informa que:

“Então uma metade ou mais da carteira, até bem mais da metade né, porque a metade é do gado de programa, mas um produtor que tem gado de programa... Ele tem vaca velha que não é de programa que se mata ali também né, então não tem como o frigorífico como o nosso, que 50% do abate dele é animal que se encaixa no programa angus ou hereford então não tem como não tem 70 ou 75% porque ele acaba por atrair esse tipo de fornecedor e não atrai o tipo de fornecedor que não se encaixa no programa. Então a gente não representa o que é a matriz fornecedora de gado do RS por que ele busca outro tipo de gado, através das planilhas de bonificação. Então acaba que ele busca um gado que não representa a média do Estado né. Então por isso eu acho que 70 ou 75% dos produtores que vendem para

gente se encaixam no programa e buscam o programa nem que seja pra parte do gado dele né.”

No caso específico do frigorífico em virtude do mesmo requisitar um determinado tipo de produto, a carteira de produtores participantes do programa de carne certificada, porém este mesmo produtor também possui animais que não entram no programa, como o caso exemplificado das vacas velhas ou de invernar. Uma determinada parcela do gado bovino vendido pelo produtor integrante do programa ao frigorífico é de animais que tem como finalidade a carne convencional e não a certificada.

Outro fator objetivado foi a identificação de estratégias ou programas para desenvolver produtores/fornecedores para o frigorífico.

“Existem prospectos o envio por email, contato telefônico para alguns de maior volume, existem palestras, esse ano existiram 3 no frigorifico chamando cento e poucos produtores de cada vez, 150, 130 vieram ai, dos mais expressivos em gado de programa pra fazer com eles sobre os bônus, se vai em eventos como recentemente em Quaraí, Alegrete, Pelotas e eventos no sindicato onde se fala o que o frigorifico faz, nesse sentido existe sim.”

Observou-se que existem certas estratégias adotadas pela indústria para captar e talvez sensibilizar uma cadeia de produtores de ponta e que produzem carne de qualidade e em quantidade que o frigorífico necessita. Mas nota-se que se trata de um corpo seletivo de produtores, justamente aqueles alinhados com os objetivos e ao tipo de produto final da indústria.

Quanto a carne bonificada pelo frigorífico, como referido anteriormente, nem todos os cortes acabam fazendo parte do programa, portanto relatou-se pelo entrevistado que:

Toda a carne que o frigorifico compra e bonifica o novilho, ele usa 33% deste novilho que são as partes principais dele pra ficar dentro da marca, os outros 66 não entram na marca, mas o frigo sabe que tem uma carne boa, daí ele vai falar com o cara lá de uma rede, de um mercado, sei lá, assim: olha eu tenho mil dianteiros aqui, mil dianteiros Angus, ele vai dizer: opa mil dianteiros Angus quer dizer que ele é da carne de origem, de um animal muito bom, mas estas não entram no programa entende, mas ele vende assim com algum valor agregado, mas é assim uma negociação, o cara diz olha saiu tantos dianteiros Hereford...dianteiro Hereford entra duas ou três parpezinhas só do dianteiro nas carnes de programa, o resto não entra.

Nota-se que de todo o animal bonificado, nem toda a carne que sai deste boi entra para o programa de carne Angus ou Hereford da qual o frigorífico é integrante. Uma grande parte vai para redes de supermercados que preconizam qualidade de seus produtos e valorizam isso. Desta forma sabem que a carne tem procedência e que tem qualidade, pois é de raças que conferem a carne determinadas características qualitativas que o mercado valoriza. Sendo assim pode também precificar esses cortes de forma diferenciada, abaixo é claro da carne certificada.

O mercado consumidor de carne ultimamente vem se tornando mais exigente. Ou seja, hoje no mercado a carne tem que ser principalmente macia e com uma boa quantidade de gordura, que acaba interferindo no sabor e textura da carne. Atualmente nos programas de certificação, a fim de atender essas exigências mercadológicas, os frigoríficos tem uma determinada exigência ou padrão de produto.

Quase todos os programas do Brasil, até o Nelore, quase todos os programas são baseados a primeira coisa na raça. O Nelore natural tem que ser nelore, o Devon tem que ser Devon, o Charolês tem que ser Charolês ou aceita um pouco de grau de sangue de outros, o Hereford também o Angus também tem presença normalmente de 75% no exterior, daquela raça. Isso é o fator racial o primeiro que localiza no programa, e quase todos os programas é menos de 4 dentes, 4 dentes ao menos, alguns aceitavam 6 e já não aceitam mais. É 4 dentes que o animal fechou 2 anos ou novo. Idade por questão de maciez da carne, principalmente, depois que classificou na raça, classificou no dente, ai é classificação de gordura e de acabamento. Que é gordura de cobertura, que ela é subjetiva tem que olhar pelo exterior e ver que o cliente não vai reclamar por falta de graxa na picanha, falta de graxa no vazio, então é mais ou menos classificado a gordura 3 dai, essa gordura 3 é o mínimo que tem que ter, uma cobertura, uma avaliação visual, porque é muito difícil de medir, isso ai não é tão simples como as pessoas de fora as vezes pensam. Não tem como o medidor vir ali porque o animal não é parêlo de gordura então tem que olhar. Bom depois que passou pela gordura, o 4º item seria a conformação, quase nem um programa exige isso, o 5º item seria medir marmoreio, aqui no Brasil não se faz isso, não tem então fica naqueles 3 itens, tem que ter idade, tem que ter cobertura de gordura e ter condição racial, e sexo né...

Observou-se que de fato tem-se estabelecido alguns critérios para os animais no frigorífico, ou seja, padrões que conferem características desejadas pela indústria e pelo mercado. Inicia-se com a raça dos animais, algumas associações de raças estabelecem normativas intrínsecas a cada uma, ou seja, admitem somente a pureza de sangue, no caso exemplificado o Devon e o Nelore. No caso das raças Angus e Hereford onde se permite algum grau de sangue, por exemplo, de outras raças. Exemplo prático são as raças sintéticas como Braford e Brangus, que se enquadram nos programas Hereford e Angus respectivamente. Existe uma demanda crescente para o comércio de carnes resfriadas, devido a seu frescor e manutenção das características principalmente de maciez e succulência não perdidas como no tratamento por congelamento (FURLANETTO et al., 2020). Segundo Furlanetto et al. (2020) a busca crescente dos consumidores por alimentos de qualidade condiz com o aumento de suas expectativas de que esta será mantida em níveis elevados no período entre a aquisição e consumo. Essas expectativas são uma consequência de que os alimentos tem como requerimento básico a segurança alimentar (AZEREDO et al., 2012).

No que tange a existência de fornecedores permanentes ou de algum tipo de programa de fidelidade, o que o entrevistado relata é que não existe mais por parte do frigorífico nenhum tipo de programa de fidelização.

“Se o frigorífico desenvolve algum programa de fidelidade...já tentou, já pagou inclusive, teve planilha de fidelidade, de fornecimento constante de agendamento, mas é muito difícil isso funcionar, não por culpa do produtor mas por característica do negócio. Ele quer ficar livre, se tem o Marfrig tá pagando mais que tá indo pra China, ele vai pro Marfrig. E tu ficar pagando fidelidade pro cara, pra depois um dia ele pular fora da fidelidade, também não cabe no teu negócio entendeu, então não é muito fácil disso acontecer, todo mundo quer ficar livre. E o

frigorífico não quer ficar preso a você, te garantir que te compra, pagando isso e isso, quando de repente ele vai pro mercado e tem outro fornecedor que ele consegue comprar mais barato que de você, então não cabe muito ficar pagando fora do mercado pra ninguém, nem o produtor vendendo fora do mercado e nem o frigorífico pagando fora de mercado. Tem muito sonho teórico de isso acontecer, mas chega na hora ninguém quer cumprir, nem o frigo nem o produtor.”

Portanto, se observa que no caso em questão a negociação se dá em função do mercado. Mas é óbvio que a própria indústria, ela tem conhecimento de quem produz o que no mercado de carnes. E de que forma produz. Mas há liberdade na negociação tanto do lado de quem compra como de quem vende. Há de certa forma uma relação entre produtor e frigorífico, principalmente no quesito de pagamento, ou seja, o bom pagador.

No caso do mercado de carnes, o mesmo está em expansão e com a China comprando mais e sua exigência também não ser a mesma, principalmente no que tange a cobertura de gordura, o país vai exportar mais carne.

“O mercado de carnes de marca é crescente não tem dúvidas e agora com esse negocio da china ai dos suínos lá, desmonta qualquer previsão, se eu fosse responder isso a três meses ou quatro cinco atrás eu responderia um pouco diferente. Tu vê que essa demanda mundial da China esta desmontado tudo e qualquer previsão, é altamente crescente o mercado exportador do Brasil, é crescente o mercado de marca também, é um mercado mais lento o mercado de carnes de qualidade, porque tem que ter pessoas dispostas a pagar essa carne mais cara e não tem como.”

Observa-se que mesmo o mercado de carnes certificadas está em crescimento, porém em uma velocidade menor devido basicamente ao próprio poder aquisitivo da população, tanto brasileira quanto a de qualquer outro país no mundo.

O Brasil vai ser o principal fornecedor de carne bovina do mundo assim como já é, então isso não tem volta, a exportação não tem volta e o pagamento por qualidade também não, mas isso é um processo lento como vem crescendo os programas mesmo, se tu perguntar pra Angus e pra Hereford que são os programas mais famosos do Brasil em carne de qualidade tu vai ver que o programa deles nos últimos 15 anos vem só crescendo. Claro que nosso grande consumo vai ser sempre o mercado interno, a gente consome da carne de boi 80% no Brasil e 20% exporta, mas eu acho que esse ano as estatísticas vai ser um pouquinho maior para exportação, vão lá pra 25%.

O mercado interno ainda é o maior mercado de carne bovina, sendo o consumo médio per capita de mais de 40 kg de carne anuais. Isto representa para a nossa população de 200 milhões de pessoas segundo entrevistado representa cerca de 8 milhões de toneladas. Entretanto, sem dúvida, o mercado externo será o alvo, principalmente para a China. E toda essa produção em determinadas épocas do ano sofre uma redução em função da redução da oferta. No ano de 2019 as exportações de carne bovina representaram 2,4% do total das exportações brasileiras, 1,84 milhões de toneladas e faturamento de 7,59 bilhões de dólares (BRASIL, 2020).

Procurou-se identificar se em algum momento do ano a oferta de animais para o frigorífico fosse reduzida. O entrevistado relatou que:

É mais ou menos suprida em épocas do ano, o problema é a sazonalidade da oferta, por exemplo, hoje não tem, mas há dois meses atrás teve quase demais, por causa da matriz forrageira do RS, então o problema ...está faltando um pouco de boi pra programa sim, mas o problema não é falta anual e sim a distribuição. Tu tens bastante boi em agosto não, mas setembro e outubro tu tem bastante e novembro começa a fraquejar, em dezembro tem muito pouco por que os confinamentos são de baixa viabilidade pra nós e agente não tem boi de pasto em dezembro entende. Então o problema mais do que a falta de oferta e a falta de boa distribuição, mas agora como a China tá levando boi de programa que as empresas, os frigoríficos que tão vendendo boi pra China, ele não precisa nem estar bem gordo, nem precisa ser gordura 3 e vai pra China, aí ele desabastece os programas.

O relato dado chama a atenção para um problema crônico do setor produtivo da bovinocultura de corte que é a sazonalidade da pastagem, que afeta basicamente a oferta de gado gordo para o mercado em determinadas épocas do ano, e se não está nos padrões estabelecidos pelos programas este não se enquadra. Outro problema levantado é a exportação para a China que acaba desabastecendo os programas de qualidade de carne, visto que os animais terão o fluxo direcionado para o país asiático e não o mercado interno.

Os programas de qualidade de carne estão já a um bom tempo no mercado de carnes. No estado do Rio Grande do Sul, os principais programas já datam de 10 a 15 anos atrás. Muitos produtores que estão no mercado atuando efetivamente conhecem os programas de qualidade. As maiores plantas frigoríficas do estado já trabalham com esses programas a mais de uma década.

“Tem programa que está no RS a mais de 15 anos como é que os caras não vão saber aonde que tem as oportunidades de venda.”

Em função de todas essas exigências qualitativas do produto a ser entregue no frigorífico, apesar disso tudo o mesmo não fornece assistência técnica para seus fornecedores, somente para alguma dúvida.

“O frigorífico não tem assessoria ao produtor, pode ligar lá pro corpo de compra que são os zootecnistas, veterinários, agrônomos e tirar alguma dúvida que queira, mas não tem nem viabiliza, só se ele criar um corpo de fomento e depois o produtor fica barrado a vender pro frigorífico né, se o outro frigorífico tem um preço maior, o frigorífico vem cá eu te dou assessoria e tu vendes pro outro, fica muito complicado de fazer né.”

Em relação a este fator de fato a assessoria técnica é mais difícil de viabilizar dado ao tipo de relação que se estabelece entre a indústria e o fornecedor/ produtor. Este tipo de relação é mais comum na indústria fumageira, onde está, além da assistência técnica, também financia os produtores, ficando os mesmos obrigados a negociar por meio contratual com a indústria.

No que tange as diferenças operacionais existentes na produção de carne certificada e convencional, identificou-se que sim, estas diferenças existem no processo produtivo. Pra tanto o entrevistado relatou que:

“Então mais ou menos o custo operacional do frigorífico aumenta uns 20 % quando é bois de programa porque ele tem que ter quando vai processar os programas tem que parar tudo limpar tudo aí faz só os de programa agora, termino os de programa agora limpa tudo, faz os Hereford, daí limpa tudo faz os Angus, então não se produz com a mesma eficiência que se tivesse um produto só, tem que ter mais gente porque tem que por mais carimbo, tem que ter as pessoas que estão fazendo a avaliação do Angus, tem que ter as que estão fazendo a avaliação do Hereford, dá mais registros, lá depois pra tirar nota, então uns 20% a mais é o preço da operação, mais o que se paga o produtor e a associação.”

“Tudo aumenta o controle, tudo aumenta a contabilidade, tudo aumenta o espaço físico, então os 20% é um número bom pra se pensar mais o que tu paga pro produtor e mais o que tu paga pra associação fazerem o serviço, que pro produtor pra ti dar uma ideia o bônus médio desses programas é 7%, pode chegar a 10%, alguns produtores fazem 11 outros 12 nos Black Label mas tem uns produtores que fazem 3, 4 então a média é 7% que os produtores tem recebido desses dois programas nesses anos todo e associação ganha aí mais ou menos uns dois kg por carcaça certificada.”

Desta forma, notou-se que em média há um acréscimo de 20% nos custos em função dos procedimentos operacionais na indústria e também relacionadas às negociações com os produtores e associações certificadoras. Foi comentado acerca do número de produtos produzidos na linha fabril, ou seja, para cada produto tem-se uma alteração também na linha de fabricação e isto incorre em aumento de custo. A certificação exige todo um controle dos processos e também a limpeza do ambiente para que não ocorra mistura com outro tipo de carne ou contaminação do produto.

No caso da produção de carnes certificadas há um número maior de agentes, os quais todos ganham na cadeia, na qual os processos produtivos são mais exigentes e intensivos, por este motivo a carne certificada possui um valor agregado maior. Por outro lado tem toda a garantia dos aspectos qualitativos da carne, maciez, sabor, cobertura de gordura, marmoreio que a certificação proporciona.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Conforme o objetivo proposto neste trabalho que foi o de analisar a percepção da indústria frigorífica relativo aos aspectos da produção de carne certificada sendo possível confirmar o pressuposto de que a sua produção é viável e tendo um mercado em expansão mesmo que de forma lenta.

Considerando a atratividade lucrativa para o produtor rural, ao ponto de haver um aumento de produção de animais de programa, conclui-se que não existe uma necessidade de maior oferta de animais ao frigorífico, uma vez que a demanda final no varejo ainda é baixa e apesar de crescer constantemente, não é muito representativa. Portanto não há um incentivo maior para desenvolver mais produtores de animais de programa, ou fidelizar os produtores existentes, porque o frigorífico não possui uma demanda contratual que tenha que atender no mercado, que necessite manter ou aumentar a produção de carne certificada.

É um mercado mais lucrativo sim ao frigorífico e também ao produtor, mas não percebe-se uma preocupação em desenvolver mais produtores fornecedores por parte da

indústria frigorífica, portanto não há uma regulação deste mercado ou produção, por parte de nenhuma entidade. Fica a critério de o produtor querer ou não, produzir um animal de programa e ter melhores margens, ou manter uma produção convencional.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, G. A. M. Análise da estrutura competitiva e comportamento estratégico das indústrias frigoríficas participantes do Programa Angus Certificada em São Paulo. Dissertação (mestrado) Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrárias e Veterinárias, 2018. 98p.

BARDIN, L. (2006). Análise de conteúdo (L. de A. Rego & A. Pinheiro, Trads.). Lisboa: Edições 70. (Obra original publicada em 1977).

BEEFPOINT – Rio Grande do Sul investe em carne de qualidade. <https://www.beefpoint.com.br/rio-grande-do-sul-investe-em-carne-de-qualidade-690/>

acessado em 16 de novembro 2019. **Beef Report** – Perfil da Pecuária no Brasil – Associação Brasileira de Exportadores de Carne – ABIEC (2019) Disponível em : <http://abiec.com.br/Sumario2019.aspx>

BRANDÃO F.S. et al. Confiança e agregação de valor em carnes com indicação geográfica. **Arquivo Brasileiro de Medicina Veterinária e Zootecnia**. V.64, n.2, p. 458-464, 2012.

BRASIL. Ministério da Indústria, Comércio exterior e serviços. Exportação e Importação Geral. 2020. Disponível em: <http://comexstat.mdic.gov.br/pt/geral> acesso em: 15/04/2020.

BUAINAIN, A.M & BATALHA, M.O. (2007) Cadeia Produtiva da Carne Bovina Vol.8. AGRIBUSINESS SERIES, Brasília.

CENTRO DE ESTUDOS AVANÇADOS EM ECONOMIA APLICADA - CEPEA – Disponível em: <https://www.cepea.esalq.usp.br/br/pib-do-agronegocio-brasileiro.aspx>.

CONFEDERAÇÃO NACIONAL DA INDÚSTRIA – CNA Disponível em <https://www.cnabrazil.org.br/programa-carne-angus-certificada> acessado em: 16 novembro 2019.

FARMNEWS. O Canal de notícias da Farmlogcs (2017). Acesso em: 14 outubro 2019

T.B. CARVALHO & S.D. ZEN A cadeia de Pecuária de Corte no Brasil: evolução e tendências. Revista iPecege N.3, p.85-99, 2017.

FUNDAÇÃO DE ECONOMIA E ESTATÍSTICA DO RIO GRANDE DO SUL – FEE **Características da Agropecuária do RS** – publicado em 01/09/2015 acessado em 21/10/2019 Disponível em: <https://www.fee.rs.gov.br>

FURLANETTO, K. H. et al. Avaliação da vida de prateleira e da qualidade de amostras de carne bovina resfriada embaladas à vácuo no período de 120 dias. **Brazilian Journal of Development**. v.6, n.7, p. 53459-53470, 2020.

NESPRO. Informativo Nespro & Embrapa Pecuária Sul: bovinocultura de corte no Rio Grande do Sul – Ano 4, n. 1 (2018) – Porto Alegre, RS : 2018 – Semestral.

JAIMES S. DROUILLARD (2018) AJAS – Current Situation and Future Trends for beef production in United States of America – a review. **Asian Australasian Journal Animal Sciences** 31; 1007-1016.

LAMPERT, V.N. Produtividade e eficiência de sistemas de ciclo completo na produção de bovino de corte (2010) Tese (Doutorado em Zootecnia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2010.

MAYSONNAVE, G. S. ; VAZ, F. N. ; PASCOAL, L. L. ; PACHECO, P. S. ; MELLO, R. DE O. ; MACHADO, G. K. ; NARDINO, T. A. C. . Percepção de qualidade da carne bovina com marca no sul do Brasil. **Archivos de Zootecnia** , v. 63, p. 633-644, 2014.

NUNES, N. J. F. et al. A lucratividade na pecuária: atividades de bovinocultura de corte e de leite. **PUBVET**, Londrina, v. 6, n. 26, ed. 213, 2012.

OAIGEN, R.P. et al. Beef Cattle production system competitiveness in the South of Brazil. **Archive zootec.**, Córdoba, v. 62, n. 238, p. 161-170, jun. 2013.

OLIVEIRA, T.E. et al. Alianças Mercadológicas Estratégicas e Elementos de Diferenciação na Cadeia da Carne Bovina no Brasil. **Revista Ibero-Americana de Estratégia - RIAE** Vol. 14, N. 2. Abril/Junho. 2015

PASCOAL, L.L et al. Relações comerciais entre produtor, indústria e varejo e as implicações na diferenciação e precificação de carne e produtos bovinos não-carcaça. **Revista Brasileira de Zootecnia**, V.40, p82-92, 2011.

PEREIRA, R. M; ALMEIDA, A. N ; GONÇALVES, R da R. Exportações de carne bovina brasileira: uma análise a partir de um modelo de equilíbrio geral computável. **Revista Perspectiva Econômica**. v.15, n.1, p.31-50, 2019.

VICENSOTTI, J. M; MONTEBELLO, A. E. S; MAISTRO, M. C. M. Competitividade brasileira no comércio exterior da carne bovina. **Revista IPecege**. v.5, n.1, p.7-18, 2018.

VINHOLIS, M. M. B.; AZEVEDO, P. F. Segurança do alimento e rastreabilidade: o caso BSE. **Revista de Administração de Empresas**, São Paulo, v. 1, n. 2, p. 2-19, 2002.