

Carne bovina brasileira em alta



- ✓ Atualmente o Brasil lidera a exportações de carne bovina, com 1,8 milhões de toneladas. O crescimento das exportações, que atingiram cerca de US\$ 6,5 bilhões até o final de dezembro (12% a mais que no ano passado) e posicionaram o Brasil como primeiro no ranking de exportações, é reflexo da

qualidade de inspeção dos produtos brasileiros, que são seguidos à risca de acordo com o ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Antônio Andrade, o que garante segurança e maior consumo. Em volume, a ABIEC (Associação Brasileira dos Exportadores de Carne) estima um total de 1,5 milhões de toneladas, ou seja, um crescimento de 19,5% em relação ao ano passado.

- ✓ Após a Rússia retirar as barreiras fitossanitárias para a compra de carne bovina do Brasil, os próximos mercados a reabrirem as portas para o produto brasileiro devem ser a China e a Arábia Saudita, além da abertura para o Irã, garantindo para o Brasil um aquecimento na demanda externa. Segundo a ABIEC novos mercados devem abrir até o fim do primeiro semestre de 2014.
- ✓ Com a abertura do mercado dos EUA já para o primeiro semestre de 2014, o Brasil deve faturar cerca de US\$ 8 bilhões com as exportações de carne bovina em 2014. Sendo o maior consumidor mundial de carne, os EUA também são exigentes quanto às questões sanitárias, o que pode abrir novas portas como as do Canadá. Cabe ao governo brasileiro tomar medidas especiais de vigilância sanitária principalmente no estado do Mato Grosso, que tem o maior plantel bovino do país.
- ✓ Além da carne, a exportação de couros e peles também aumentou, com receita de aproximadamente US\$ 2,3 bilhões, e crescimento de 22% comparando com o ano passado.
- ✓ Outro mercado recentemente aberto foi o de exportação de material genético (sêmen e embrião) para a Costa Rica. Com início para o próximo ano, o mercado abre oportunidades de exportação da genética zebuína nacional também para outros países da América Central e África, ampliando assim o horizonte e a internacionalização da genética zebuína brasileira. Atualmente o Brasil exporta sêmen para mais de 13 países, onde Paraguai, Canadá e Argentina representam quase 90% do volume total de sêmen de bovino de corte exportado.

Boi gordo e Vaca gorda apresentaram alta em dezembro

O indicador do boi gordo LAPBOV/UFPR apresentou em dezembro uma média de preço da arroba no Paraná de R\$112,98. Este valor foi 1,04% maior que o mesmo praticado no mês de novembro. Os preços se variaram entre R\$109,70 e R\$115,80.

A arroba da vaca gorda se manteve em alta por todo mês de dezembro. A média de preço no mês foi de R\$102,91, valor este 1,05% maior que no mês de novembro. Durante o mês de dezembro o preço sofreu oscilações, mas mesmo assim o preço se manteve em alta.

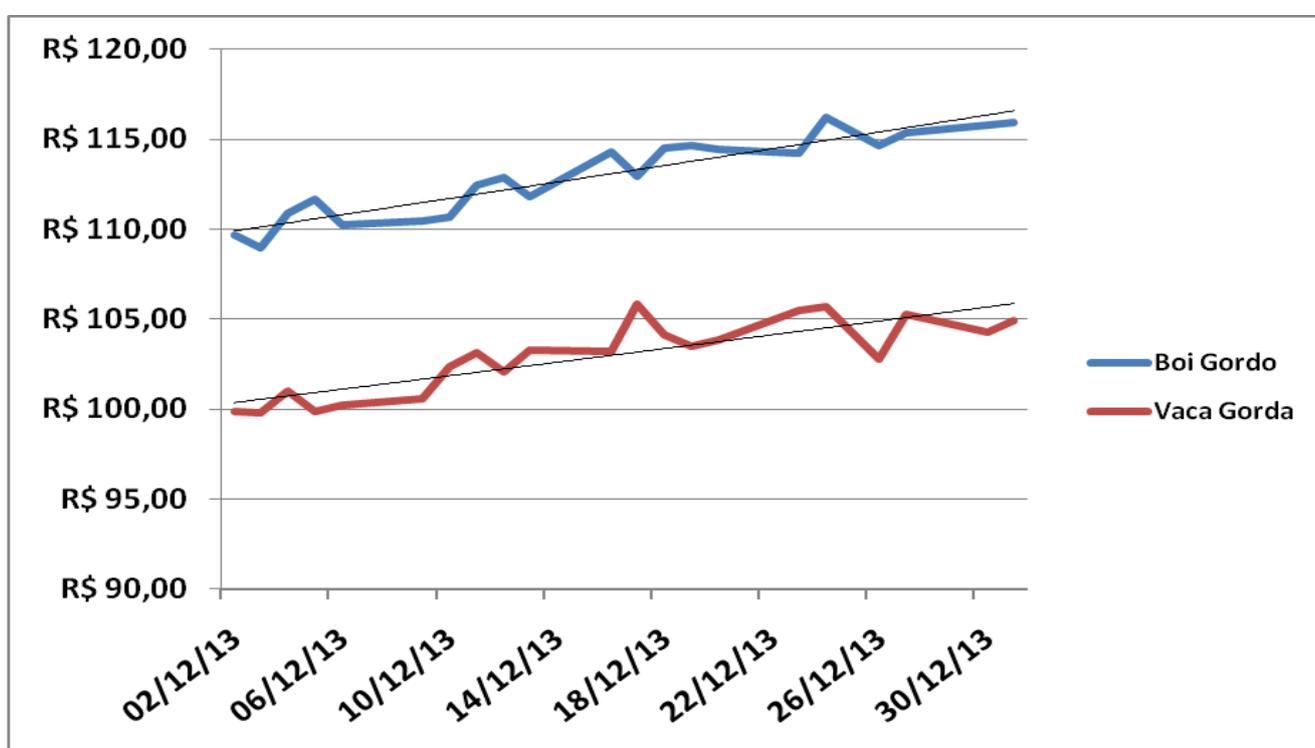


Figura 1. Comportamento do preço da arroba do boi gordo e da vaca gorda no mês de dezembro de 2013

Novilho e Novilha precoce em alta

O indicador LAPBOV/UFPR de preços da arroba do novilho precoce registrou preço médio de R\$115,41. Este valor foi comparativamente menor que o preço médio para novembro sendo essa queda de 1,03%. O preço da arroba iniciou o mês valendo R\$111,06, fechando no valor de R\$117,64.

O preço médio da novilha precoce apresentou variação, passando de R\$108,42 em novembro, para R\$110,55 em dezembro, uma variação de 1,01%. Sendo assim, o valor se manteve em alta no período todo.

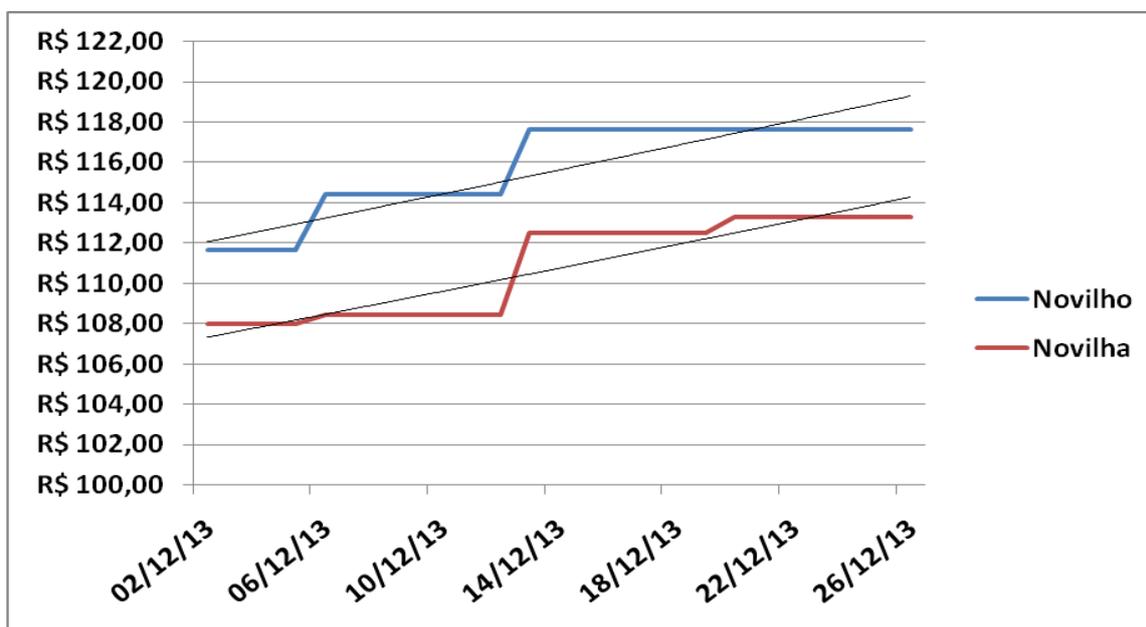


Figura 2. Comportamento do preço da arroba do novilho precoce e da novilha precoce em dezembro de 2013

Bezerro em queda no mês de dezembro

O preço do bezerro, de acordo com o indicador LAPBOV/UFPR, apresentou valor médio de R\$757,69. Esse valor representa uma queda de 0,97% em relação ao preço médio do mês anterior. O menor preço cotado foi de R\$761,32 na primeira semana do mês. Na ultima semana o indicador apresentou valores R\$753,14, o menor preço cotado no final do mês.

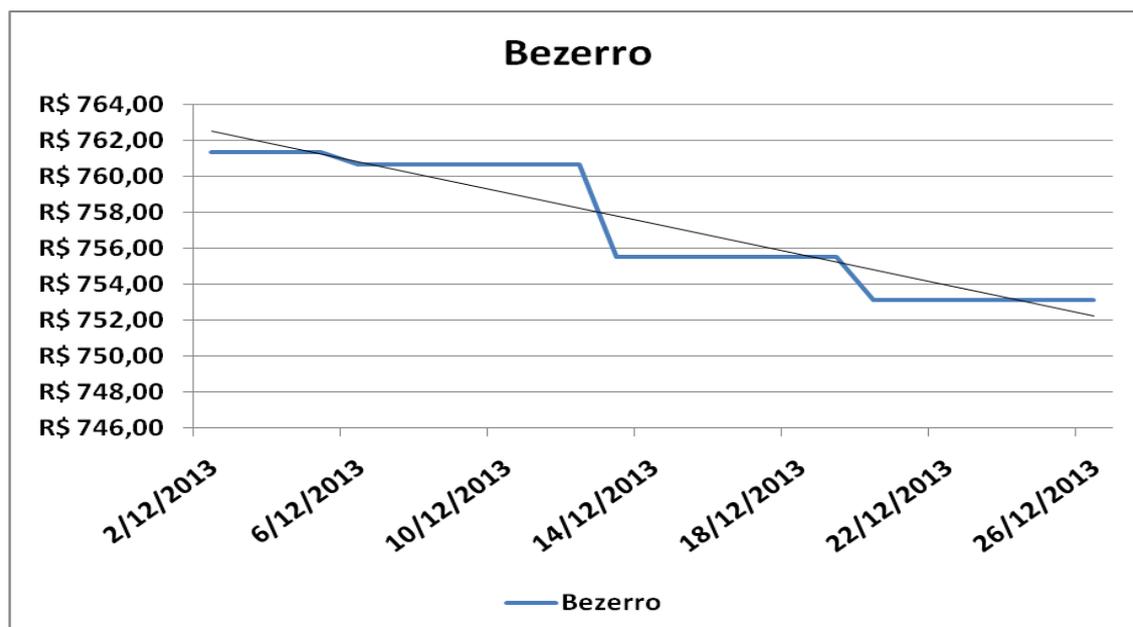


Figura 3. Comportamento do preço do bezerro no mês de dezembro.

Para o próximo mês...

Para o mês de janeiro, a expectativa é que os preços da arroba do boi gordo permaneçam em alta, acompanhando a baixa oferta de animais.

Para 2014 a estimativa é de que o preço da carne bovina seja mais elevado. Segundo a Agroconsult, será um ano de festas, com a Copa, a vinda de estrangeiros, eleições... Aumentando com isso o consumo e a demanda, no entanto a oferta não acompanhará o crescimento, pois mesmo com os investimentos em tecnologia feitos por pecuaristas para ganhar em produtividade, a diminuição do rebanho (estimada na redução de cerca de 2 milhões de animais) terá um reflexo sobre o mercado.

Além do crescente consumo interno, o cenário também é favorável para um crescimento ainda maior da demanda externa. Depois da forte alta deste ano, a expectativa da ABIEC (Associação Brasileira dos Exportadores de Carne) é que as exportações possam atingir recorde em volume e receita em 2014. Isso se deve principalmente à demanda da China e a menor oferta dos países concorrentes (Argentina, EUA e Austrália), abrindo espaço para o mercado brasileiro, e o dólar mais valorizado deverá permitir uma ampliação de 20% nos embarques da carne bovina brasileira ao exterior em 2014.

Você sabia?

Fonte de proteína, a carne é importante para alimentação humana e deve seguir normas estabelecidas para controle de resíduos para evitar que a ingestão de substâncias nocivas prejudiquem a saúde. Os resíduos que tem potencial nocivo à saúde do consumidor podem ter origem de medicamentos veterinários, agrotóxicos, contaminantes ambientais (aflatoxinas) ou de contaminantes inorgânicos, como metais pesados. Todo o processo de criação, abate e venda deve ser considerado. A carne pode conter resíduos de medicamentos veterinários quando o animal, antes de ser abatido, não passa por um período de carência para se desintoxicar da ação de medicamentos administrados para o combate de parasitas e outras doenças. Vale ressaltar que não existe um período de carência único. O tempo é estabelecido por tipo de medicamento, por espécie e idade do animal.

Para garantir que a carne esteja própria para consumo, os frigoríficos passam por análises rigorosas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil (MAPA), que estabeleceu o Serviço de Inspeção Federal (S.I.F) para avaliar a qualidade na produção de alimentos de origem animal. A fiscalização verifica se o produto atende aos requisitos mínimos de qualidade. Os produtos atestados recebem um selo de aprovação do S.I.F.

É fundamental que o consumidor fique atento à data de validade e ao aspecto físico do produto. A higienização no momento de embalar, transportar e as condições de armazenagem do estabelecimento

devem ser observados para assegurar a integridade do alimento. Carne exposta sem a refrigeração correta pode ficar amolecida, umedecida ou com pedras de gelo na parte de baixo. A temperatura ideal para manter a carne refrigerada é de 8°C. Não há outra forma do consumidor avaliar outra irregularidade a não ser por análises laboratoriais.

O consumidor que encontra um produto que não está de acordo com as regras estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) deve procurar os órgãos de defesa do consumidor como o Procon. O INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia - realiza análises e testes periódicos e aleatórios em produtos de mercado, com o objetivo de verificar a veracidade das informações nos rótulos e etiquetas, e com isso garantir a qualidade do produto e a segurança alimentar do consumidor.

Fonte: Boi Pesado (Adaptado pela equipe Lapbov)

Autores: Aline Souza Sornas, Helder Callegari Bertholo e Prof. Paulo Rossi Junior

*Laboratório de Pesquisas em Bovinocultura /
LAPBOV
Rua dos Funcionários, 1540 - CEP: 80035 - 050
Juvevê - Curitiba - PR
Fone: (41) 3350 - 5761 / 3350 - 5765*

Coordenação Geral: Prof. Paulo Rossi Jr. e Prof. João B. Padilha Jr.

Equipe: Aline S. Sornas, Andressa Mem, Bárbara M. Nascimento, Bruno J. C. Ogibowski, Camilla P. de Oliveira, Greici J. Parisoto, Gustavo Schneckenberg, Heitor S. Fam, Helder C. Bertholo e Raphael S. Camboim.