

Por: Raquel Soares Juliano,
André Steffens Moraes,
Urbano Gomes Pinto de Abreu,
Sandra Mara Araújo Crispim,
Raquel Brunelli D'Avila

A sociedade moderna vem modificando seus hábitos alimentares e questionando a atitude de consumo constantemente. No Brasil, o consumo de carne como opção de fonte protéica na dieta das pessoas permanece bastante expressivo, tendo em vista a estimativa do IBOPE (Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística) demonstrando que aproximadamente 90% da população consome carne.

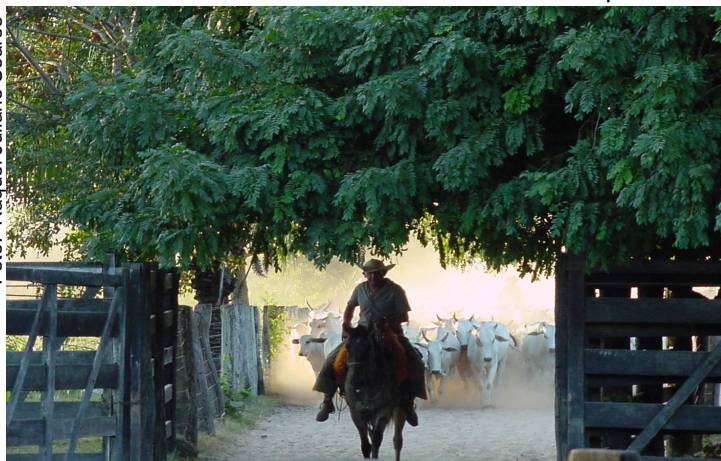
No entanto, a ocorrência de doenças como a “vaca louca” (Encefalopatia Espongiforme Bovina), a presença de dioxina na ração de animais, além de hormônios, antibióticos e outros aditivos químicos, provocou questionamentos, por parte do consumidor, em relação à segurança dos alimentos. Por isso, apesar do preço do produto e da renda *per capita* serem fatores importantes na decisão da compra de carne, outros critérios passaram a ser considerados: qualidade, saúde, facilidade, conveniência, segurança, sustentabilidade.

Como resultado, muitos consumidores têm optado pelo consumo de carne produzida em sistemas “naturais”, agroecológicos ou orgânicos, que, de maneira geral, têm como princípios o bem estar animal, uso mínimo ou nulo de produtos químicos e industriais, além da responsabilidade sócio-ambiental.

Os processos de produção orgânica seguem critérios de qualidade destinados a incentivar a conservação ambiental, a saúde humana, os direitos dos trabalhadores, o bem-estar animal e a lucratividade, favorecendo a sustentabilidade da atividade produtiva. A legislação brasileira prevê normas específicas para diversos processos de produção orgânica, inclusive para a carne bovina. A pecuária extensiva de corte praticada no Pantanal aproxima-se do sistema de produção orgânico, tornando essa região um local com aptidão natural para a produção de bovinos orgânicos.

Em razão disso, a Embrapa Pantanal e parceiros estão executando um projeto de pesquisa visando fomentar a produção pecuária orgânica na região, tendo em vista que a pecuária orgânica pode ser uma alternativa de desenvolvimento sustentável para o Pantanal.

Foto: Raquel Juliano Soares



Na tentativa de conhecer melhor o perfil dos consumidores de carne e a sua opinião sobre aspectos relacionados à qualidade desse produto, as equipes de pesquisa da Embrapa Pantanal, Embrapa Gado de Corte e de Universidades parceiras (UFG e UFMT) foram a campo e realizaram entrevistas em algumas capitais brasileiras. Os trabalhos foram feitos em Campo Grande, Goiânia e Cuiabá, com a importante colaboração dos estabelecimentos comerciais locais que deram apoio aos pesquisadores.

Os resultados iniciais dessa atividade mostraram a necessidade de esclarecer o que é a carne bovina orgânica, pois a maioria das pessoas entrevistadas nunca ouviu falar nesse produto e muitas delas reconheciam a carne orgânica como sendo carne de soja.

A carne, como alimento, pode ser conceituada como: tecido muscular dos animais que serve para alimentação do homem. O que diferencia a carne orgânica das demais são os processos com que ela é produzida, seguindo todas as exigências previstas na legislação para sistemas orgânicos, além da inspeção e controle periódicos no cumprimento dessas regras que são feitas por empresas credenciadas pelo MAPA e que atribuem à carne uma certificação e um selo de qualidade que todo produto orgânico deve ter.

A saúde dos animais é garantida pela aplicação de vacinas e pela opção por tratamentos alternativos à utilização de produtos químicos industrializados. Isso minimiza o contato do homem com resíduos provenientes dos inseticidas e antibióticos além de combater um efeito muito comum ao uso abusivo desses produtos, que é o surgimento de pragas e microorganismos resistentes. Daí o fato de haver um cuidado especial também com a saúde humana.

O manejo adequado e o respeito ao bem estar animal durante todas as etapas de produção interferem positivamente na produtividade e na qualidade da carne, proporcionando melhor aproveitamento da dieta, e, conseqüentemente, melhor desenvolvimento e acabamento da carcaça. Além disso, a redução do stress e das contusões pré-abate resultam em maior maciez e qualidade da carne.

No sistema produtivo orgânico, a preocupação com as questões ambientais fica evidente pelo uso de adubação orgânica, destinação correto de lixo, incentivo às atividades ecológicas, reciclagem, combate ao desmatamento, cuidado no uso dos recursos hídricos, entre outras.

A sustentabilidade sócio-econômica é fundamental para manutenção de todos os benefícios proporcionados pela prática da pecuária orgânica, por isso há necessidade de investimento em políticas públicas que garantam educação e saúde, respeito ao cumprimento de leis trabalhistas, incentivo à produção diversificada e suficiente, com o fortalecimento da economia local.

Diante desses argumentos, pode-se considerar que as práticas preconizadas pelo sistema produtivo orgânico são capazes de conferir muito mais que sabor e maciez à carne orgânica. Elas interferem positivamente em diferentes aspectos da sociedade e por isso a opção por consumir a carne orgânica transcende as justificativas gastronômicas e sensoriais para ajustar-se a uma mudança real na compreensão e atitude do consumidor.

Raquel Soares Juliano (raquel.juliano@embrapa.br), André Steffens Moraes (andre.moraes@embrapa.br), Urbano Gomes Pinto de Abreu (urbano.abreu@embrapa.br) e Sandra Mara Araujo Crispim (sandra.crispim@embrapa.br) são pesquisadores da Embrapa Pantanal. Raquel Brunelli D'Avila é analista da Embrapa Pantanal (raquel.avila@embrapa.br)

COMO CITAR ESTE ARTIGO

JULIANO, R.S.; MORAES, A.S.; ABREU, U.G.P; CRISPIM, S. M. A.; D'AVILA, R. B. **Carne Orgânica: sirva-se de qualidade**. Corumbá, MS: Embrapa Pantanal, 2013. 2p. ADM – Artigo de Divulgação na Mídia, n.156. Disponível em: <<http://www.cpap.embrapa.br/publicacoes/online/ADM156>>. Acesso em: 27 fev. 2014.