

O que é bem-estar animal?

É um estado de completa saúde física e mental, em que o animal está em harmonia com o ambiente que o rodeia. Além dessa definição, devem-se observar as cinco liberdades referentes ao bem-estar que citam que o animal deve estar: livre de fome e sede; livre de desconfortos; livre de dor, ferimentos e doenças; livre para expressar comportamento normal; e livre de medos e angústias.

Nesse sentido, um requisito importante em um bioma com poucas árvores, como o Pampa, é o sombreamento para os animais. “Cada vez mais o produtor precisa pensar no plantio de árvores com essa finalidade. Outro ponto fundamental é o acesso à água. Se o animal tem dificuldade de acessar ou se precisar caminhar muito, ele prefere ficar em um lugar apenas pastando, e isso não é o ideal”, destaca a pesquisadora.

Mercado quer produtos de qualidade

Conforme o pesquisador da Embrapa Pecuária Sul, Sergio Gonzaga, ao aplicar as práticas de manejo e gestão constantes no BPA, o produtor se aproxima de um produto que, cada vez mais, desperta o interesse do mercado. “O mundo todo tem buscado alimentos de qualidade diferenciada, saudáveis, isentos de resíduos e que sua forma de produção respeite o ambiente e os animais. Se fizermos uma observação no mercado, esses produtos são os mais valorizados e há público, especialmente o urbano, longe da realidade rural, que paga a mais para consumir tudo o que envolve um sistema de produção mais sustentável”, observa Gonzaga.

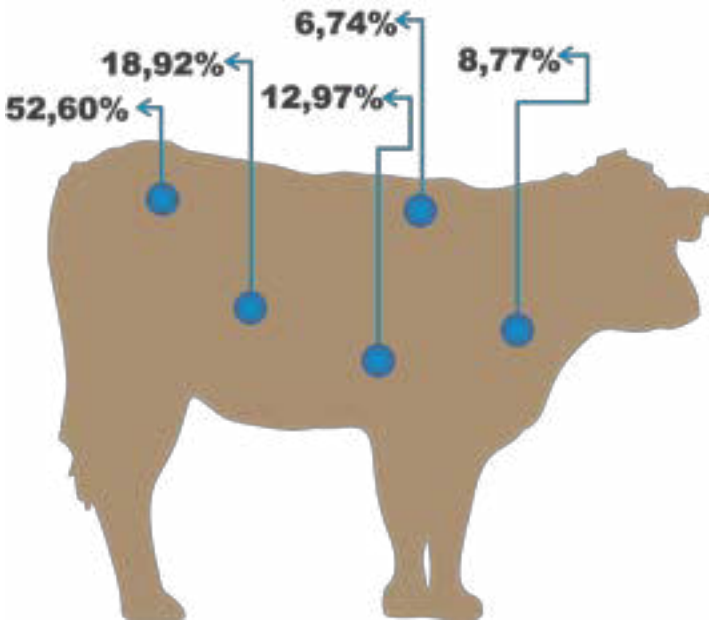
Dicas e dados

- Para aderir ao programa, o produtor manifesta o interesse para o Sindicato Rural de seu município;
- A partir da identificação da demanda, são formados grupos de oito a 12 produtores no município;
- Com o grupo definido, o Senar ministra módulos de treinamentos baseados no BPA e visita a propriedade para realização do diagnóstico e das recomendações;
- Dependendo do percentual de atendimento dos itens obrigatórios (O) e altamente recomendados (R+) da lista, as propriedades são classificadas em três categorias: Ouro (para adoção de 100% dos itens O e 80% dos itens R+); Prata (para adoção de 90% dos itens O e 70% dos itens R+); e Bronze (para adoção de 80% dos itens O e 60% dos itens R+).
- Sempre existem dez grupos ativos no RS, organizados por município. Sempre que o trabalho com esses grupos é finalizado, inicia-se o atendimento de novas demandas.
- Hoje já são mais de 150 propriedades adequadas às normas do BPA no RS.
- Produtores dos Campos de Cima da Serra (Aproccima), onde o projeto foi implantado de forma piloto no RS, em 2008, hoje já conseguem preço diferenciado pelos seus produtos devido ao uso das boas práticas agropecuárias.

Desenvolvimento rural

- Conforme Azambuja, o Senar tem notado diversos resultados positivos que vão além dos objetivos básicos do BPA, como:
- Maior facilidade de integração do jovem na propriedade, descomplicando o processo de sucessão familiar;
 - Participação ativa das mulheres produtoras nos grupos e na gestão da propriedade;
 - Troca de experiência entre produtores integrantes do programa sobre assuntos mais técnicos e problemas em comum;
 - Formação de grupos que mantêm a troca de informações mesmo com o término do programa;
 - Percepção da importância do acompanhamento técnico constante na propriedade.

Localização das Contusões



ARTIGO

CONTEXTO, DESAFIOS E OPORTUNIDADES PARA DIFERENCIAÇÃO E VALORIZAÇÃO DA CARNE DOS CAMPOS SUL-BRASILEIROS

Marcos Borba
Cristina Genro
Elen Nalério
Danilo Sant'Anna
Fábio Garagorry
Vinicius Lampert
Fernando Cardoso

Pesquisadores da Embrapa Pecuária Sul

A busca por segurança dos alimentos não é algo recente. No final do século XX inúmeros casos envolvendo conflitos relacionados à produção de alimentos ganharam espaço na mídia internacional, entre eles a “vaca louca” e as carnes contaminadas com dioxina. Na mesma época a literatura sobre os sistemas alimentares começava a relatar mudanças no comportamento dos consumidores de alimentos designando uma tendência de “virada para a qualidade” (MURDOCH et al., 2000), em que a qualidade aparecia de forma crescente associada com o “natural” e o “local” (GOODMAN, 2003).

Diante disso, poderíamos apontar como tendências atuais de consumo de alimentos a valorização de produtos típicos, com qualidades específicas (associadas à origem), a qualidade como construção social (estabelecida de comum acordo entre produtores e consumidores) e as cadeias curtas (maior proximidade entre produtores e consumidores). Desta forma, o atendimento dessas características de produtos pode representar verdadeira vantagem comparativa e tornar-se fator de competitividade nos mercados.

Considerando que tal tendência parece ganhar ênfase entre os consumidores, conceitos como diferenciação de produtos e valorização dos recursos cobram cada vez mais importância. Ou seja, há evidências que apontam para a importância crescente de processos que gerem sinais para que os consumidores possam perceber as diferenças entre produtos (diferenciação), associados a processos mais amplos que contribuam à atribuição de valores positivos aos recursos/produtos por parte dos produtores (valorização).

A produção de carne vermelha está inserida nesse contexto do mundo contemporâneo e enfrenta atualmente algumas contradições. Por um lado, é um alimento altamente nutritivo, rico em proteínas, fonte de todos os aminoácidos essenciais - ferro, zinco, selênio, vitaminas A, B6, B12, D, E e K - entre outros elementos que ajudam a manter e melhorar a saúde humana. É também um alimento altamente palatável, apreciado pela maioria dos povos e cada vez mais valorizado, tanto na alta gastronomia de finos restaurantes quanto nos mais diversos eventos sociais e populares.

Por outro lado, desperta desconfiança dos consumidores quanto a sua segurança como alimento, pelo risco de contaminação por agentes biológicos e químicos, seja de forma natural ou acidental, ou ainda criminosa, como nos eventos investigados pela operação da carne fraca deflagrada pela Polícia Federal em março de 2017. Outro aspecto frequentemente questionado na carne é o impacto ambiental do seu processo de produção, frequentemente associado ao desmatamento, uso de grandes extensões de terra, emissão de gases de efeito estufa e mais recentemente, quanto ao uso excessivo de água.

Foto: Leonardo Hostin



Recentes pesquisas sobre as tendências para o consumo de carnes apresentadas durante o XXI Congresso Mundial da Carne ocorrido em 2016 na cidade de Punta del Este (Uruguai) apontam para:

- Inocuidade;
- Bem-estar animal;
- Não uso de antibióticos;
- Valorização dos sistemas a pasto;
- Rastreabilidade.

Diante dessas expectativas dos consumidores, vislumbra-se para o setor pecuário do Rio Grande do Sul grandes oportunidades, dado um conjunto de características das quais destacamos três a seguir:

1. Produção primordialmente em pastagens

Os Campos Sulinos correspondem a maior unidade biogeográfica com campos naturais da América Latina e uma das maiores do mundo e correspondem aproximadamente a 60% da área total do Rio Grande do Sul (BOLDRINI, 2010). A importância econômica da pastagem natural é notória, tendo como uma de suas principais funções fornecer alimento para os rebanhos que habitam este ecossistema, sendo a produção pecuária do Rio Grande do Sul amplamente baseada na pastagem nativa. Dos 10 maiores exportadores de carne bovina do mundo, cinco estão localizados na América Latina (REARTE; PORDOMINGO, 2014), sendo que três deles, Brasil, Uruguai e Argentina, criam parte dos animais em pastagens caracterizadas como Campos.

O estágio atual do conhecimento sobre o manejo da pastagem natural permite não apenas auxiliar o produtor na melhoria de seus índices produtivos como, ao mesmo tempo, ajudar também a preservar esse ecossistema que abriga uma variedade de flora e fauna, mantendo o equilíbrio entre produção de alimentos e preservação ambiental.

Ajustes de carga animal em relação à disponibilidade de forragem, adubação e sobressemeadura com espécies hibernais exóticas são exemplos de tecnologias com as quais o produtor consegue maximizar a produção animal em pastagem nativa, tanto por indivíduo como por área, reduzir a idade de abate e também obter um balanço positivo de carbono, contribuindo para redução do efeito estufa. Isso se dá por uma maior produção de forragem, em função dos resíduos de massa verde que permitem à planta continuar os processos fotossintéticos para rebrote das partes pastejadas. Maior resíduo da parte aérea tem como consequência maior comprimento e massa de raízes, as quais também favorecem o aumento dos estoques de carbono nas plantas e no solo, e ainda, quando melhor alimentados, os animais permanecem menos tempo no campo.

Em um estudo realizado na Embrapa Pecuária Sul, animais Hereford com idade entre dez meses e dois anos de idade permaneceram em campo nativo com ajuste de carga para 12% PV (12 quilos de pasto seco para cada 100 quilos de peso vivo animal), submetidos aos três níveis de intensidade de utilização - campo nativo, campo nativo fertilizado e campo nativo fertilizado e sobressemeado com azevém e trevo-vermelho. Nesse último nível, foram produzidos 578 quilos de peso vivo por hectare por ano (kg PV/ha/ano), valores esses cerca de seis vezes maiores do que a média de produção de peso vivo em campo nativo do RS, que é de 70 kg/ha/ano. No campo nativo fertilizado, a produção foi de 425 kg PV/ha/ano e, no campo nativo com ajuste de carga, a produção foi de 259 kg PV/ha/ano, ou seja, 3,7 vezes mais que a média anual do RS. Esses dados nos mostram o potencial produtivo que o pasto nativo tem.

Foto: Danilo Sant'Anna

2. Disponibilidade de rebanhos de raças

Nos últimos anos o rebanho bovino do RS tem crescido em média 1,2% ao ano. No ano de 2015, o rebanho bovino manteve-se estável em 14 milhões de cabeças, mesmo que a área disponível tenha sido reduzida pela ocupação de outras atividades agrícolas. Além disso, o cenário de preços pagos pelo boi gordo nesse período favoreceu a retenção de matrizes e a cria.

Historicamente, o RS e mais recentemente os demais Estados do sul do

Brasil posicionam-se como tradicionais centros de criação de animais das raças Angus, Hereford, Braford e Brangus, entre outros taurinos e seus compostos. Essas raças são reconhecidas mundialmente pelo seu grande potencial na produção de carne de alta qualidade, com maciez, suculência e sabor diferenciados.

O investimento em melhoramento genético das raças britânicas e suas cruzas, que se viabiliza de forma expressiva somente na porção do ter-

ritório brasileiro que dispõe de clima subtropical, é fator primordial que pode potencializar a produção de cortes especializados e diferenciados de carne nos Campos Sulinos. Os produtores sulinos têm a oportunidade de utilizar esse potencial genético para: (a) melhorar a eficiência produtiva e econômica dos estabelecimentos; (b) aumentar a competitividade numa ação integrada e complementar que promova os processos e práticas que diferenciem os produtos das cadeias pecuárias da região.

3. Características intrínsecas da carne de pasto

Muitos são os fatores que podem influir e imprimir características peculiares no produto final carne, como por exemplo: a dieta, idade ao abate, sexo, raça e processamento industrial. Dentre eles, podemos destacar os sistemas de criação e de terminação dos animais, que estão entre os principais influenciadores do sabor da carne. Isso ocorre, sobretudo, devido à composição diferenciada de ácidos graxos que se formam na carne, respectiva ao distinto manejo alimentar fornecido ao animal durante sua vida, o que culminará em diferentes perfis de sabor e aroma.

De forma geral, dietas baseadas em forragens possuem a característica de terem baixo conteúdo energético e níveis mais elevados de ácidos graxos do tipo ácido linolênico (C18:3 ômega-3). Ao passo que, dietas baseadas em grãos, com elevado conteúdo energético, contêm relativamente altas quantidades de ácidos graxos do tipo ácido linoleico (C18:2 ômega-6) (ELMORE; MOTTRAM, 2006). Com isso, os compostos derivados da degradação lipídica, em cada um dos casos, darão origem a diferentes compostos voláteis que serão percebidos

de forma diferenciada durante o consumo destas carnes.

Além do sabor diferenciado, como regra geral, o perfil lipídico da carne de animais alimentados a pasto é mais saudável à saúde humana. O atual reconhecimento da implicação de alguns componentes na saúde humana, tais como, vitaminas, flavonoides e ácidos graxos, tem levado os consumidores a demandarem alimentos naturalmente enriquecidos (RIBEIRO et al., 2011). É recomendável o consumo de gorduras do tipo ômega 3 diariamente, sendo a recomendação para que a população tenha uma dieta saudável é a manutenção da relação ômega-6: ômega-3 de até 4:1 (NUTRITIONAL..., 1994).

Em estudos realizados pela Embrapa Pecuária Sul com a finalidade de caracterizar o ambiente e a carne produzida nos Campos Sulinos com a utilização sustentável da pastagem natural, foi avaliado o perfil lipídico de novilhos Angus terminados em campo nativo (CN), campo nativo melhorado (CNM) ou em pastagem de sorgo no Bioma Pampa (DEVINCENZI et al., 2015). Os novilhos terminados em pastagens naturais (CN e CNM) tiveram 37% mais ácido linolênico (ômega-3) na carne que aqueles terminados em pastagem de sorgo. Contudo, todos os sistemas alimentares a pasto resultaram em carnes com relação ômega-6/ômega-3 desejável, sendo de 1.1 para CNM, diferente estatisticamente das demais, de 1.4 para CN e 1.36 para pastagem de sorgo.

Já quando foi comparada a composição nutricional da carne de novilhos Hereford e Braford terminados em campo nativo melhorado (CNM) e em confinamento, em estudo realizado pela UFRGS, foi observado que a relação ômega 6/ômega 3 se modifica (FREITAS et al., 2014). Para as amostras oriundas do CNM a relação foi de 3.64, já para as amostras de confinamento, a relação foi de 5.82, ou seja, acima do limite desejado de 4:1.

Dessa forma, os resultados das pesquisas permitem afirmar que a carne de novilhos alimentados em pastagens naturais apresentou maior teor de ácidos graxos poli-insaturados e maior concentração de ômega-3 em comparação com os animais que receberam concentrados na dieta. A carne de novilhos que foram

recriados e terminados em sistemas a pasto possui também menor relação ômega-6/ômega-3 que animais de confinamento, portanto, são benéficas para a saúde humana. A carne de animais criados e terminados a pasto é, portanto, um diferencial importante da pecuária dos campos sulinos, com oportunidade para construção da valorização pelo mercado consumidor brasileiro, e já muito valorizado no mercado externo de carnes.

Processos de valorização/diferenciação: organização e acesso aos mercados

Produtos alimentares derivados de processos de valorização/diferenciação correspondem a “não-comódites”¹, portanto, devem estar inseridos em cadeias alimentares alternativas como forma de garantir a retenção dos potenciais benefícios – gerados ao longo da cadeia de valor – por parte dos agentes do território de origem de tais produtos. Trata-se, pois, de garantir que produtos cuja qualidade esteja composta por elementos passíveis de associação com o território de origem, acessem mercados segmentados em detrimento do mercado homogêneo de commodities.

No entanto, em um contexto onde os consumidores são literalmente bombardeados por verdadeiras enxurradas de informações, cabe reflexão sobre o quão alternativas podem ser as cadeias alimentares. Nesse universo, parece ficar cada dia mais evidente que a diferenciação através de selos e rotulagem não garante, por si, a constituição de redes alternativas, dado que concentram o foco no produto e não na rede por onde circula tal produto, embora constituam estratégias relevantes para a valorização dos recursos locais, incluindo a identidade cultural dos territórios.

Uma Rede Agroalimentar Alternativa, portanto, significa a circulação de alimentos entre seu local de produção e o mercado consumidor trilhando caminhos que possibilitem outras formas de relação entre os agentes socioeconômicos envolvidos. Além de possibilitar a divisão mais equita-

tiva dos ganhos, tal estratégia deve garantir um outro nível de interconhecimento entre estes agentes, o que, obviamente, requer livre circulação de informações, entre todos os segmentos envolvidos, mas especialmente ao consumidor.

A valorização dos recursos locais – como os ecossistemas campestres do bioma Pampa – e a diferenciação dos seus produtos devem ser entendidas como aspectos importantes da estratégia de acesso aos mercados. Nesse caso, um desenvolvimento com identidade, ou seja, uma estratégia consciente de transformação da realidade social e econômica que privilegie aquilo que distingue (ativos) o espaço geográfico. Entende-se que, desta forma, é possível se estabelecer para os territórios vantagem absoluta – pelas singularidades de seus produtos – e vantagem comparativa – pelas melhores condições de ofertar determinados produtos/serviços – com relação a outras regiões produtoras de alimentos. O total aproveitamento das novas tendências de consumo de alimentos, no entanto, pressupõe a compreensão de uma necessária mudança de perspectiva: a transição do produtivismo à qualidade, ou seja, avançar na busca de máxima produção a uma produção socioambiental e culturalmente orientada. Neste contexto surge a noção de Arranjo Produtivo Local (APL) como vetor de modelos diferenciados de produção.

Os APLs, enquanto aglomerações de empresas de diferentes tamanhos e que realizam atividades complementares, possibilitam ganhos de eficiência que os agentes isoladamente não podem atingir, uma “eficiência coletiva” que confere às aglomerações uma vantagem competitiva específica. Com relação especificamente à produção de alimentos, ganham espaço formas de aglomeração que se caracterizam como Sistemas Agroalimentares Localizados, que são APLs que têm seu foco embasado por Vínculo territorial, Ação coletiva, Qualidade ligada ao território e valorização do Patrimônio territorial (valor simbólico, reprodução, confiança).

Tal condição, por consequência, cobra um aprendizado em torno de três elementos chaves: a Cooperação (atuar em conjunto), a Coordenação (organizar em conjunto) e a Colaboração (trabalhar em conjunto), visando o fortalecimento da confiança capaz de estabelecer uma sólida governança territorial, entendida como a “gestão territorial multiníveis, participada, envolvendo a administração pública, atores econômicos e socioculturais e cidadãos para responder as necessidades de um território”(PEREIRA, 2014).

Como consequência de níveis avançados de organização das cadeias produtivas em prol da valorização/diferenciação, abrem-se espaços para novas concepções no que tange ao formato das cadeias. Em uma perspectiva histórica, pode-se dizer que as cadeias estão organizadas na forma de cadeias longas, ou seja, há um distanciamento entre a produção e o consumo, espaços ocupados por um conjunto de atores econômicos que, embora desenvolvam atividades econômi-

cas complementares (fornecimento de insumos, produção, transformação, circulação, distribuição e consumo), não tem conseguido superar a distância em termos de objetivos. Como resultado do formato de cadeia longa, podem-se destacar dois aspectos de importância para o setor de carnes. Por um lado, a distribuição desigual dos valores gerados ao longo desta cadeia, ou seja, nem sempre quem mais arrisca é quem mais ganha. E, em segundo lugar, a capacidade de prover informações aos consumidores sobre aspectos fundamentais para as novas relações de consumo. E, em especial, sobre as condições de produção e a relação do produto com a sustentabilidade dos recursos naturais e a equidade (distribuição de renda, gênero, geração etc.).

Entende-se que, entre os pontos cruciais nos processos de diferenciação de produtos alimentares, para além

das relações socioambientais, encontra-se a necessidade de se reter parcelas maiores do valor agregado à produção, transformação, distribuição e consumo de alimentos, nos territórios de origem, de forma que tais estratégias de valorização/diferenciação sejam instrumentos importantes de desenvolvimento territorial através do fomento à conservação ambiental, da organização social e econômica.

Nesse universo ganha espaço a ideia de cadeias curtas, onde não apenas se reforçam as novas concepções sobre qualidade – associadas às noções de localidade e natureza –, mas sobretudo se constituem novas formas de associação entre produtores e consumidores, pois o que define uma cadeia curta não é o número de vezes que o produto é manipulado ou a distância que é transportado, mas o fato de que chega ao consumidor impregnado de informações a respeito do produto, sua

origem e seu modo de produção.

Considerando que há evidências muito claras sobre o quanto os mercados podem ser construídos socialmente (STEINER, 2006), e que, portanto, é concreta a existência de mercados que efetivamente demandam produtos e serviços diferenciados em função de sua origem, suas relações sociais e, de forma crescente, por serem ambientalmente responsáveis, identificamos excelentes oportunidades para a pecuária do Rio Grande do Sul no contexto atual de produção e consumo de alimentos. Atualmente, podem ser identificados um conjunto de esforços público-privados em prol da organização de APLs com perspectiva de Sistemas Agroalimentares Localizados no âmbito do Rio Grande do Sul. A seguir apresentaremos alguns dos casos mais notórios.

Alto Camaquã

Com o apoio institucional da Embrapa Pecuária Sul e Emater/RS-Ascar, pecuaristas, principalmente pertencentes à categoria social da pecuária familiar, iniciaram a partir de 2008, um processo de organização produtiva e comercial que atualmente se traduz na forma do Arranjo Produtivo de Ovinos e Turismo do Alto Camaquã, reconhecido desde 2015 pela Agência Gaúcha de Desenvolvimento e promoção do Investimento – AGDI/RS (vinculada à Secretaria de Estado do Planejamento do Rio Grande do Sul). A experiência

dos pecuaristas do Alto Camaquã teve suas bases alicerçadas na valorização dos recursos locais, na organização em rede e no conceito de território. A Rede do Alto Camaquã (ReAC), atualmente composta por 24 associações dos oito municípios que compõem o território, está organizada através da Associação para o Desenvolvimento Sustentável do Alto Camaquã (ADAC), a partir da identificação de oportunidades e potencialidades comuns. A estratégia elencada no território Alto Camaquã foi a criação de uma marca

territorial coletiva, um selo passível de uso por todo e qualquer produto ou serviço desenvolvido no território a partir de processos de valorização dos recursos locais. A iniciativa mais recente da ReAC foi constituir a CooperAlto Camaquã, que nasce com a atribuição de operar como braço industrial e comercial da rede, visando garantir que os seus associados possam em definitivo deter o controle sobre toda a cadeia produtiva da carne ovina, desde a produção até a comercialização com marca própria.

Apropampa

A Associação dos Produtores do Pampa Gaúcho – Apropampa², é uma associação de produtores pecuaristas

que exercem suas atividades nos campos da parte Brasileira do bioma Pampa – o Pampa Gaúcho. A Apropampa é a entidade responsável pela Indicação de Procedência (IP) “Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”, distinção concedi-

¹ Comódites são produtos de origem primária de qualidade e características uniformes, que não são diferenciados por sua origem e/o forma de produção, tendo seu preço determinado pela oferta e procura internacional

² Disponível em: <www.apropampa.com.br>.

da pelo Instituto Nacional de Propriedade Intelectual (INPI) em 2006 e, atualmente, pela Marca Coletiva (MC) “Apropampa”, concedida pelo INPI em 2017. Um dos objetivos da associação é a produção de carne bovina e seus derivados oriundos da região do Pampa Gaúcho, diferenciando e identificando perante o consumidor o produto derivado desse ambiente predominantemente campestre. Através do produto identificado com os signos distintivos tanto da IP como da MC, busca expressar o ambiente, os valores, a cultura e a tradição dos pecuaristas da região, bem como a sustentabilidade de uma atividade econômica que conserva e valoriza o ambiente no qual está inserida – a pecuária do Pampa Gaúcho.

Aproccima

Outro exemplo de organização de cadeia e diferenciação da carne, ainda dentro dos campos sulinos, mas no Bioma Mata Altântica é a Aproccima - Associação de Produtores Rurais dos Campos de Cima da Serra. A Aproccima é uma aliança mercadológica criada para organizar cadeias produtivas, integrando sistemas agrícolas e pecuários com recursos florestais e turísticos, para valorizar a produção de carne bovina e ovina diferenciada nos campos de altitude da região das araucárias no Rio Grande

do Sul³.

O sistema produtivo da Aproccima busca a integração da agricultura, da pecuária e da silvicultura em harmonia com os campos e matas nativas. Os animais nascem nos campos nativos e após a desmama, são levados para pastagens cultivadas com alto valor proteico e energético. A terminação também é feita a pasto, mas em alguns casos o confinamento é usado para permitir cobertura de gordura e marmoreio adequados em animais dente de leite.

O gerenciamento de todas as etapas do processo produtivo e de cada elo da cadeia, busca compromissar os agentes envolvidos na satisfação do consumidor. A Aproccima está inserida no BPA - Boas Práticas Agropecuárias da Embrapa, onde seguem-se as normas e procedimentos de rastreabilidade, responsabilidade social e ambiental, controles sanitários, bons tratos na produção animal e manejo pré-abate.

Alianza del Pastizal

Para promover a conservação do Pampa e de sua rica biodiversidade, foi criada a Alianza del Pastizal, uma iniciativa liderada pela BirdLife International, que congrega quatro países do Cone Sul (Argentina, Brasil, Paraguai e Uruguai) e que tem como um dos objetivos principais a produção animal de forma rentável e desenvolvida de forma sustentável, com a conservação da biodiversidade, por meio da promoção de técnicas de manejo favoráveis ao meio ambiente.

No Brasil, as iniciativas são lideradas pela SAVE Brasil, contando com a participação de outras organizações que compartilham a Visão da Alianza, entre indústrias, sindicatos rurais, instituições de pesquisa e associações de produtores rurais, trabalhando com cerca de 150 produtores no Rio Grande do Sul. Alguns dos critérios obrigatórios no protocolo de certificação da Alianza são: a) acesso livre dos animais a fontes de água e sombra; b) alimentação à base de pasto com um limite de tolerância de até 1% do peso vivo, em ausência total de alimentação em confinamento; c) ao menos 50% da superfície total da propriedade com cobertura de campo nativo.

A carne está disponível na rede de supermercados Carrefour e o selo das Carnes del Pastizal, associado a logo da Alianza del Pastizal, permite aos consumidores identificar e selecionar um produto produzido de forma alinhada à conservação do meio ambiente, que preserva importantes superfícies de campos naturais em seu local de origem, onde se encontram espécies típicas dos campos, e ainda espécies silvestres de plantas e animais cuja sobrevivência está ameaçada de extinção.

Foto: Danilo Sant’Anna

Comentários finais

Neste artigo, o que se buscou evidenciar foi de que há, em se considerando o contexto atual da produção e consumo de alimentos e suas tendências futuras, um universo de oportunidades para a atividade pecuária dos campos sul-brasileiros, em função de uma combinação muito específica de características ambientais, culturais e produtivas. Espera-se ter proporcionado suficiente evidência sobre a importância de alguns aspectos dessas

vantagens comparativas associadas à produção de carne nos campos sulinos. Em especial, reforçamos a necessidade de se avançar em processos conscientes e intencionais de valorização e conservação dos recursos (tangíveis e intangíveis) dos biomas Pampa e Mata Atlântica - na medida que são estes os responsáveis pela potencialidade de diferenciação das carnes aqui produzidas -, no aprofundamento dos estudos sobre aspectos poten-

cialmente diferenciais destas carnes (relação entre aspectos ambientais e componentes da qualidade das carnes) e, de forma muito especial, o fortalecimento de ações de cooperação, coordenação e colaboração entre distintos agentes públicos e privados com participação estratégica na concretização de redes agroalimentares que aproximem a produção de carnes com qualidades diferenciadas de consumidores capazes de reconhecê-las.

Referências

BOLDRINI, I. L. **Bioma Pampa**: diversidade florística e fisionômica. Porto Alegre: Pallotti, 2010. 64 p.

DEVINCENZI, T.; NABINGER, C.; GENRO, T. C. M.; NALÉRIO, E. S.; JUCHEM, S. O.; FEDRIGO, J. K.; PINTO, F. P. Meat quality from grazing-based beef production systems on natural grasslands of Pampa biome. In: INTERNATIONAL CONGRESS OF MEAT SCIENCE AND TECHNOLOGY, 61., 2015, Clermont-Ferrand, France. **Proceedings...** Clermont-Ferrand, France: INRA, 2015. 1 CD-ROM.

ELMORE, J. S.; MOTTRAM, D. S. The role of lipid in the flavour of cooked beef. In: BREDIE, W. L. P.; PETERSEN, M. A. **Flavour science**: recent advances and trends. Amsterdam: Elsevier, 2006. p. 375-378.

FREITAS, A. K.; LOBATO, J. F. P.; CARDOSO, L. L.; TAROUÇO, J. U.; VIEIRA, R. M.; DILLENBURG, D. R.; CASTRO, I. Nutritional composition of the meat of Hereford and Braford steers finished on pastures or in feedlot in Southern Brazil. **Meat Science**, v. 96, p. 353-360, 2014.

GOODMAN, D. The quality ‘turn’ and alternative food practices: reflections and agenda. **Journal of Rural Studies**, v. 19, n. 1, p. 1-7, Jan 2003.

MURDOCH, J.; MARSDEN, T.; BANKS, J. Quality, nature, and embeddedness: some theoretical considerations in the context of the food sector. **Economic Geography**, v. 76, n. 2, p. 107-125, 2000.

NUTRITIONAL aspects of cardiovascular disease: report of the Cardiovascular Review Group, Committee on Medical Aspects of Food Policy. London: H. M. Stationery Office, 1994. 186 p. (Report on Health and Social Subjects, 46).

PEREIRA, M. Governança territorial multinível em Portugal: fratura(s) entre teoria e prática(s). In: DALLABRIDA, V. R. (Org.) **Desenvolvimento territorial**: políticas públicas brasileiras. São Paulo: LiberArs, 2014. p. 135-152.

REARTE, D. H.; PORDOMINGO, A. J. The relevance of methane emissions from beef production and the challenges of the Argentinean beef production platform. **Meat Science**, v. 98, n. 3, p. 355-360, 2014.

RIBEIRO, C. V. DI M.; OLIVEIRA, D. E.; JUCHEM, S. O.; SILVA, T. M.; NALÉRIO, E. S. Fatty Acid profile of meat and milk from small ruminants: a review. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 40, p. 121-137, 2011. Suplemento especial.

STEINER, P. **Sociologia econômica**. São Paulo: Atlas, 2006. 134 p.

Literatura recomendada

VARELLA, A. C.; GENRO, T. C.; SANTOS, J. S’A. dos; RIES, J.; LUZ, J. C. da; FACCO, G. **Programa boas práticas agropecuárias em bovinos de corte na Região Sul do Brasil**: situação atual e perspectivas.

3 Disponível em: <http://www.aproccima.com.br/>.

4 Disponível em: <www.alianzadelpastizal.org>.