

Sendo assim, não incentivamos a produção caseira de derivados cárneos de origem animal, por entendermos os riscos à saúde do consumidor que isto pode envolver.

## Como será realizada a seleção das agroindústrias?

A seleção das agroindústrias será realizada por meio de edital de oferta pública de tecnologias. As normas do processo de seleção serão disponibilizados no site institucional<sup>1</sup>.

As empresas selecionadas no edital terão licença para uso da marca “Tecnologia Embrapa” nos produtos comercializados.

## Quais são as vantagens, oportunidades e impactos esperados com a aquisição destas tecnologias?

- Oferta ao mercado de produtos diferenciados e de elevado valor agregado;
- Acesso a mercados de consumidores que proíbem, por questões religiosas, o consumo de carne e derivados suínos;
- Possibilidade de oferta de produtos com características intrínsecas relacionadas ao meio ambiente, ao território onde foram criados e terminados os animais;
- Estímulo à atividade de produção de ovinos por meio de uma melhor remuneração das carcaças ovinas;
- Suporte técnico da Embrapa na fabricação dos produtos;
- Fortalecimento da promoção comercial dos produtos pelo uso da marca “Tecnologia Embrapa”.

<sup>1</sup>Disponível em: < [www.embrapa.br/produtos-e-mercado/editais](http://www.embrapa.br/produtos-e-mercado/editais) >

## Embrapa oferta tecnologias de produção de derivados cárneos ovinos a agroindústrias

Élen Silveira Nalério;  
Marcos Flávio Silva Borba;  
Citiéli Giongo.



A Embrapa torna pública a oferta de tecnologias de fabricação de produtos derivados da carne ovina para agroindústrias com o objetivo de produção em escala industrial.

As tecnologias foram desenvolvidas pela Embrapa Pecuária Sul com a finalidade de proporcionar o aproveitamento integral e a agregação de valor às carnes de diferentes categorias de ovinos.

Assim, a partir das tecnologias disponibilizadas, objetiva-se proporcionar alternativas para facilitar o escoamento de ovinos do tipo não-cordeiro de forma mais eficiente do setor produtivo. Além disto, estimular o aumento do consumo de carne ovina, atingir nichos de mercados diferenciados por meio da produção de derivados cárneos diversificados sensorialmente.



Foto: Paulo Lanzetta

Figura 1 – Presunto Cru Ovino

## Quais são as tecnologias de produção de derivados de carne ovina disponibilizadas?

### Presuntos ovinos tipos Espanhol e Italiano

Produtos cárneo cru, salgado, defumado ou não, maturado. Elaborado a partir do pernil íntegro de ovinos das categorias não-cordeiro, alimentados, preferencialmente, durante a sua criação e terminação com pastagens.



Figura 2 – Presunto Cru Ovino tipo Espanhol

### Copas ovinas tipos Tradicional, Winery e Brewery

Produto cárneo cru, condimentado e maturado, defumado ou não. Elaborado a partir de cortes de regiões do pescoço, nuca ou sobrepaleta de ovinos das categorias não-cordeiro, alimentados, preferencialmente, durante a sua criação e terminação com pastagens. A copa Winery possui um leve toque de vinho e, a Brewery, um leve toque de cerveja e ambas, são defumadas.



Figura 3 – Copa Ovina

### Linguixa ovina light

Produto cárneo fresco, de carne ovina, adicionado de tecidos adiposos, aditivos e condimentos, embutido em envoltório natural ou artificial, apresentando aproximadamente 15% de gordura em sua composição (redução de 50% no teor de gordura do produto).



Figura 4 – Linguixa ovina light

## Qual é o público-alvo beneficiário das tecnologias?

- Agroindústrias de portes variados: pequenas (incluindo, Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar - Pronaf), médias e grandes empresas podem se candidatar a receber as tecnologias. Novos negócios também serão incentivados a se desenvolverem, desde que atendam aos pré-requisitos estabelecidos como por ex.: Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal e boas práticas de fabricação.
- Não são candidatos: produções caseiras, as quais não possuam instalações adequadas, serviço de inspeção de produtos de origem animal (em qualquer nível), boas práticas de fabricação, dentre outros. Uma vez que, em se tratando de carne, por ser um produto de origem animal, este pode ser vetor de diversas zoonoses (doenças transmitidas do animal para os homens e vice-versa).