



Foto: Felipe Rosa

# FATOS SOBRE A CARNE OVINA

Por Élen Nalério<sup>1</sup>

Então, se você já folheou a revista e leu os assuntos abordados até aqui, é porque se interessa pelo tema ou está muito afim de experimentar essa iguaria, que é a carne ovina! E minha intenção é, justamente, dar mais estímulo para que isso aconteça o quanto antes.

Então, vamos a alguns fatos sobre a carne ovina.

Ainda há muito desconhecimento a respeito da carne ovina. Isso porque, carne ovina compreende: carne de cordeiro (alguns mercados consideram os animais até seis meses, no entanto, para fins comerciais geralmente estão inclusos nesta categoria os animais até 12 meses ou até romperem os primeiros dentes

incisivos); carne de borrego (a partir de 12 meses de idade, possuindo os 2 dentes incisivos); carne de carneiro (são os machos reprodutores) e carne de ovelha (as fêmeas usadas normalmente como matrizes reprodutoras e descartadas após certa idade).

Nossas pesquisas comprovam que mais de 60% das pessoas não sabem a diferença entre uma categoria e outra. Este é um dos princípios que precisamos ter em mente: cada uma dessas categorias é um tipo de carne ovina. No entanto, percebe-se que os consumidores têm preferência pela carne de cordeiro e, enquanto não deixarmos isto bem claro e identificado, teremos muitas pessoas insatisfeitas na compra ou recompra do

produto.

O consumo desta proteína animal ainda é muito restrito ao Sul e ao Nordeste do país. Isso se deve, principalmente, à informalidade e à falta de padronização e de classificação dos cortes cárneos para o correto direcionamento de mercados. Nestas regiões tradicionais de consumo, há demanda tanto pelo cordeiro quanto para o animal mais velho (carneiro e ovelha). Contudo, nos grandes centros, no Sudeste, por exemplo, há baixa aceitabilidade de carnes ovinas com mais gordura, sabor e aroma intensos. Por isso, a demanda é principalmente pela carne de cordeiro, já que são animais com pouca gordura, e sabor mais suave e diferenciado das demais carnes.

## O formal faz bem

Outro fato que cabe destaque é sobre a informalidade dos abates. Os dados oficiais dão conta de um consumo formal baixo de carne ovina no Brasil, em torno de 700g

per capita. No entanto, a informalidade é muito grande nesta cadeia produtiva e, portanto, esta estimativa deve estar abaixo da realidade. Isso é corroborado pela Secretaria

da Agricultura, Pecuária e Irrigação do Rio Grande do Sul, que indica a formalidade em apenas 15% dos abates de ovinos no Estado. Ou seja, 85% é informal.

<sup>1</sup> Pesquisadora da área de qualidade da carne da Embrapa Pecuária Sul