



# ***Gado de Corte Divulga***

*Campo Grande, MS, jul. 1999*    nº 33

*ISSN 1516-5558*

## **PROGRAMA EMBRAPA DE CARNE DE QUALIDADE**

Kepler Euclides Filho<sup>1</sup>  
Gelson Luís Dias Feijó<sup>2</sup>  
Geraldo Ramos Figueiredo<sup>3</sup>

A comercialização e o uso na alimentação humana da carne bovina perdem-se na história transcendendo a própria domesticação do boi. No Brasil, nas últimas décadas, poucas foram as iniciativas com o objetivo de modificar o perfil da carne bovina e nenhuma para o estabelecimento ou ao fortalecimento do hábito de consumo desse produto. Possivelmente, a complexidade da cadeia produtiva da carne bovina, o conservadorismo predominante em diversos de seus segmentos e a miríade de sistemas de produção tenham contribuído para isso. Uma análise global desses fatores revelou que a transformação dessa cadeia envolve a atuação coordenada de diversos atores, implementando diretrizes voltadas à consecução de ações políticas, de desenvolvimento e de pesquisa.

Nesse contexto, ciente da necessidade de uma ação integrada e orquestrada para o atendimento de um objetivo final comum, a Embrapa Gado de Corte iniciou o Programa Embrapa de Carne de Qualidade, arquitetado para ser um programa abrangente, audacioso e pretensioso. Abrangente, porque visa englobar todos os segmentos da cadeia produtiva da carne bovina, envolvendo, ainda, o consumidor final; audacioso, porque pretende não só interferir, modificando e melhorando a eficiência dos

---

<sup>1</sup> Eng.-Agr., Ph.D., CREA Nº 12153/D – Visto 1466/MS, Embrapa Gado de Corte, Rodovia BR 262 km 4, Caixa Postal 154, CEP 79002-970 Campo Grande, MS.

<sup>2</sup> Méd.-Vet., M.Sc., CRMV-MS Nº 1471, Embrapa Gado de Corte.

<sup>3</sup> Eng.-Agr., M.Sc., CREA Nº 11753/D – Visto 1527/MS, Embrapa Gado de Corte.

diversos segmentos componentes dessa cadeia, mas também estabelecer interações entre produtores, entre esses e os segmentos da indústria frigorífica e entre todos os segmentos componentes, incluindo a rede de distribuição, viabilizando, assim, a estruturação das chamadas alianças mercadológicas.

Além disso, ele é pretensioso porque visa criar, na população, uma consciência de consumo de carne bovina de qualidade; desenvolver novas alternativas de preparo desse alimento, novas formas de apresentação e de pratos semiprontos; conhecer o perfil do consumidor brasileiro, enquanto consumidor de carne bovina; e contribuir não só para o aumento do consumo desse produto no mercado nacional, mas também para a sua inserção no mercado internacional, pela garantia de oferta constante e de qualidade uniforme.

Apesar dessa abrangência, audácia e pretensão, o Programa é crível, uma vez que sua possibilidade de sucesso se baseia no fato de ele estar estruturado em módulos lastreado em uma realidade de mercado, e principalmente, por se fundamentar na premissa de que só haverá mercado estável para produtos que atendam às exigências do consumidor.

Em função disso, conscientes do esforço hercúleo que a tarefa demanda, é que ele foi estruturado em módulos. Assim, as etapas serão desenvolvidas paulatinamente à medida que as precedentes forem se solidificando. O primeiro módulo foi estruturado com o objetivo de estabelecer um fluxo de produção de carne de boa qualidade, de forma contínua durante todo ano, ao mesmo tempo que procura levantar, com o público consumidor, elementos que viabilizem a estruturação das bases para o entendimento da preferência do consumidor brasileiro de carne bovina.

Esse módulo vem sendo fundamentado com base em animais experimentais criados e terminados na Embrapa Gado de Corte, submetidos a diversas tecnologias de produção desenvolvidas ou em desenvolvimento pela comunidade científica brasileira. O abate ocorre no Laboratório de Carcaças da própria Embrapa Gado de Corte. A carne é embalada em vácuo, identificada por meio de etiqueta específica e comercializada na cidade de Campo Grande, MS, em parceria com a empresa Arildo Carnes Especiais. Os bovinos participantes do Programa devem apresentar como pré-requisitos, idade entre catorze e trinta meses, e acabamento com gordura de cobertura mínima igual a 3 milímetros. Assim, os aspectos grupo genético, sexo e peso não são considerados discriminantes.

Ainda é parte integrante desse módulo a colocação dessa carne em outros pontos de distribuição, visando atender a outras classes de consumidores. Essa etapa procura operar em pelo menos três estratos da população agrupada em classes de acordo com o poder aquisitivo e nível cultural. Esse módulo tem ainda a finalidade de estruturar o fluxo de controle e manejo do animal e da carcaça, de modo a viabilizar um rastreamento efetivo do produto final. Para isso, a etiqueta apresenta as seguintes informações: nome do corte, data da embalagem, número do lote (informação que possibilita a identificação do animal), sistema de criação, sexo, origem (fazenda), grupo genético e validade do produto.

Uma segunda etapa deve se iniciar com a participação de produtores em um trabalho de parceria. Essas parcerias deverão evoluir e, em uma terceira etapa, procurar-se-á o estabelecimento de uma aliança mercadológica que poderá ser constituída por produtores isolados ou com a estruturação de sistemas de produção integrados. Paralelamente, serão desenvolvidos trabalhos visando à produção de alternativas de produtos à base de carne bovina, bem como o desenvolvimento de novos pratos e porções semiprontos. Durante todo o processo serão feitos testes de degustação de diversos cortes provenientes de diferentes grupos genéticos, idades e sexo. Tais testes serão estendidos também para avaliar e difundir formas alternativas de preparo e avaliação de novos produtos.

Tiragem: 100 exemplares