

DEMANDAS INSTITUCIONAIS À CADEIA DA CARNE BOVINA

RÉGIS MICHELS NAZI¹; WILLIAN SODRÉ LEAL²; CAMILA SOARES CARDOSO³; GUILHERME HARDTKE YUNES⁴; MARCELO FERNANDES PACHECO DIAS⁵

¹ Universidade Federal de Pelotas – regisnazi@yahoo.com.br 1

² Universidade Federal de Pelotas – wsleal@outlook.com 2

³ Universidade Federal de Pelotas – camilascardoso@outlook.com 3

⁴ Universidade Federal de Pelotas – guilhermehardtke@gmail.com 4

⁵ Universidade Federal de Pelotas – mfpdias@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

O presente estudo trata de identificar e descrever as demandas institucionais para a cadeia carne bovina no Rio Grande do Sul. A cadeia da carne bovina sempre foi relevante para a economia gaúcha. A FEE (2013) levantou o quanto que a carne bovina movimenta no cenário do estado do Rio Grande do Sul. Entretanto, maior parte da produção estadual destina-se ao consumo interno, totalizando aproximadamente 80%. A outra parte é comercializada em países como Hong Kong, Rússia e Venezuela, que de acordo com o Alice Web são os principais importadores do gado gaúcho.

Tabela 1: indicadores da cadeia da carne bovina do Rio Grande do Sul.

PIB	R\$ 2,8 bilhões
Arrecadação de ICMS	R\$ 54 milhões
Empregos diretos	14,4 mil
Pessoas envolvidas na cadeia	140 mil
Propriedades rurais	327 mil
Abatedouros	185
Rebanho (cabeças de gado)	14,5 milhões

Fonte: Sefaz e Seapa/RS (2013)

Sobre cadeia produtiva de carne bovina, BLISKA E GONÇALVES (1998) conceituaram a cadeia produtiva de carne bovina como “um conjunto de Componentes interativos, tais como diferentes sistemas produtivos, fornecedores de serviços e insumos, indústrias de processamento e transformação, distribuição e comercialização de produtos e subprodutos, e seus respectivos consumidores finais”.

A importância desta cadeia acabou demandando uma série de medidas de controle da carne bovina para que esta seja própria para consumo humano. Países europeus, Ásia e Estados Unidos já adotaram algumas destas medidas há algum tempo. Neste trabalho serão abordadas três exigências do mercado externo para o interno: boas práticas de fabricação; rastreabilidade e legislação ambiental na produção rural.

As Boas Práticas de Fabricação (BPF) abrangem um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias de alimentos a fim de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios com os regulamentos técnicos. Enquanto que de acordo com o MAPA, a rastreabilidade da carne bovina torna possível ao consumidor conhecer a vida do gado, mapeando-o desde o nascimento até o abate, identificando todos os processos

pelos quais o animal passou e a partir da verificação, concluir se a carne é própria para consumo humano.

Sobre legislação é importante ressaltar o novo código florestal referendado em 2012. Este documento prevê que a proteção do meio ambiente natural continua sendo obrigação do proprietário mediante a manutenção de espaços protegidos de propriedade privada, divididos entre Área de Preservação Permanente (APP) e Reserva Legal (RL). No RS há problemas quanto à indefinição sobre as regras do bioma Pampa e a incerteza do produtor diante do desacerto entre governo e entidades põem o Estado, hoje, no último lugar no ranking nacional.

2. METODOLOGIA

Uma das metodologias utilizadas será a indutiva. LAKATOS E MARCONI (2003) afirmaram que esta técnica fundamenta-se em premissas iniciais, que no caso deste trabalho tem o intuito de descobrir o que são as demandas externas à cadeia da carne bovina e como estas influenciam

Como não será uma pesquisa com dados quantificados, se fez necessária uma abordagem qualitativa. De acordo com MINAYO (2001), o método qualitativo tem a prerrogativa de trabalhar com o universo de significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes, correspondendo a um espaço profundo das relações, dos processos e dos fenômenos que não podem ser reduzidos à operacionalização de variáveis.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Rastreabilidade da carne na cadeia

A rastreabilidade foi uma demanda que surgiu na União Europeia no ano de 1997, a partir de surtos de vaca louca. Com a intenção de garantir aos consumidores Comunitários um sistema de rastreabilidade confiável e estabelecer uma correlação entre o produto adquirido com o animal de origem, através do rótulo contendo o código de rastreabilidade, são exemplos de Regulamentação Técnica.

No Brasil a medida começou a ganhar força em 2002 e virou instrução normativa MAPA (Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento em 2006 (MAPA). As exigências das leis, tanto europeia quanto a nacional são de rastrear todo o processo desde a cadeia produtiva até o varejo para garantir que chega aos supermercados seja de origem de fazendas que preservem o bioma natural.

Segundo BROWN (2009), sistemas de rastreabilidade devem se apoiar em três pilares básicos: abrangência ou extensão, profundidade e precisão. A abrangência ou extensão de um sistema de rastreabilidade está relacionada à quantidade de informação armazenada por ele. A sua profundidade é a intensidade do monitoramento dos dados relevantes. Sobre a precisão quanto ao grau de fidedignidade das informações GOLAN et al. (2004) disse que isto é a capacidade de identificar movimentos e dar respostas.

De acordo com GOLAN et al (2004) e BROWN (2009) o objetivo de um sistema de rastreabilidade no contexto da indústria alimentícia é o de credenciar o produto, por meio do melhoramento da gestão da cadeia de suprimentos, do aumento da segurança e do controle de qualidade. Nesse processo, espera-se

uma redução de custos de distribuição com diminuição das despesas associadas a retornos e devoluções.

3.2 Boas práticas de fabricação

Quanto às boas práticas de fabricação que tem como objetivo estabelecer os requisitos mínimos para a avaliação, controle e monitoramento dos riscos existentes nas atividades desenvolvidas na indústria de abate e processamento de carnes e derivados destinados ao consumo humano, de forma a garantir permanentemente a segurança, a saúde e a qualidade de vida no trabalho, sem prejuízo da observância do disposto nas demais Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego. As normas regulamentadoras existem para todo tipo de segmento industrial. No caso da cadeia da carne estas tratam de assegurar ao empregado melhores condições de trabalho. As NRs, como são chamadas, visam garantir aos envolvidos na cadeia da carne bovina melhores condições de postos de trabalho, por exemplo, a melhor postura possível, higienização do ambiente de trabalho, refrigeração das câmaras frias.

Quanto ao manuseio de produtos como a carne e as facas de corte, recomenda-se nas NRs evitar o uso de força excessiva no transporte da carne, sempre visando reduzir o carregamento manual de carne. As máquinas devem atender às suas normas de segurança e possuir um efetivo de trabalhadores da manutenção compatível com o número de máquinas.

Normas que são comuns às indústrias em geral também se aplicam ao abate da carne bovina como boas condições do ar, ruídos e conforto térmico. Os EPIs, conhecidos como Equipamentos de Proteção Individual também fazem parte dos requisitos para que se mantenham boas práticas de produção.

3.3 Legislação ambiental na produção rural

Algumas das vantagens que constam no documento do novo código florestal são a suspensão de sanções por infrações em APPs ou reservas legais. Obtenção de crédito agrícola mais favorável e melhores condições para contratação de seguros para a lavoura, acesso a linhas de financiamento para iniciativas de preservação da vegetação nativa. Isenção fiscal quando se compra algo com a prerrogativa de preservar APPs e RLs.

Há também as desvantagens do cumprimento da legislação. Uma vez que de acordo com pesquisas da EMBRAPA grande parte da produção agrícola brasileira se dá sobre áreas de preservação ambiental. Embora seja conveniente lembrar que várias APPs são usadas para produção há décadas. (EMBRAPA).

4. CONCLUSÕES

De acordo com o verificado neste trabalho, as demandas direcionadas à cadeia carne bovina tem a prerrogativa de garantir um melhor produto pelo melhor preço aos consumidores. Para tal, estudou-se duas das mais recentes destas demandas, rastreabilidade e boas práticas de produção. No que se refere à rastreabilidade o mercado foi taxativo quanto a conhecer a procedência da carne bovina que terá como destino a mesa do consumidor.

O novo código florestal também trata de proteger os biomas nativos de forma que criminaliza os indivíduos que avançarem sobre áreas de preservação. Mas a lei não é cumprida à risca pelo tempo que outros agricultores já ocupam tais propriedades.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BLISKA, F.M. DE MELLO & GONÇALVES, J.R. Estudo da Cadeia Produtiva de Carne Bovina no Brasil. In: **Cadeias Produtivas e Sistemas Naturais: Prospecção Tecnológica**. Brasília: Embrapa-SPI/Embrapa- DPD, 1998.

BRASIL, Novo Código Florestal. Disponível em < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2011-2014/2012/lei/l12651.htm > Acesso em: 16 jul. 2015.

BROWN, B. **Maize to milk: An analysis of the traceability systems of bulk commodities**. 2009. Dissertação de mestrado, Industrial and Agricultural Technology, Iowa State University.

EMBRAPA. **Resultados**. Alcance Territorial das áreas protegidas pela legislação ambiental e indigenista. Disponível em < <http://www.alcance.cnpm.embrapa.br/conteudo/resultados.htm> > Acesso em: 17 jul. 2015.

GOLAN, E.; KRISOFF, B.; KUCHLER, F.; CALVIN, L.; NELSON, K.; PRICE, G. Traceability in the U.S. Food Supply: Economic Theory and Industry Studies. **U.S. Department of Agriculture, Economic Research Service AER 830**, March, 2004.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5.ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MINAYO, Maria C. S. Ciência, técnica e arte: o desafio da pesquisa social. In: MINAYO, Maria C. S(Org). **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis, RJ: Vozes, 2001. p.09-29.