

USP ESALQ - ASSESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: Revista Panorama Rural

Data: 11/2009

Caderno / Página: Negócios / 74 a 77

Assunto: Novilho Precoce mais perto da mesa do brasileiro



partir de julho deste ano pelo menos 115 mil bovinos do Mato Grosso do Sul, classificados como novilhos precoces, passaram a ser abatidos anualmente para abastecer, sobretudo, o mercado consumidor brasileiro. Trata-se da maior oferta em escala do animal com esta classificação no Brasil, garantida pela Associação Sul-Mato-Grossense de Produtores de Novilho Precoce (ASPNP) graças à ampliação de uma aliança mercadológica com a Rede Carrefour e ao estabelecimento de um novo acordo comercial, desta vez com o Grupo Bertin. Com isso, o abate médio da oferta dos pouco mais de 200 produtores associados à ASPNP praticamente triplica, subindo de 40 mil para aproximadamente 115 mil animais/ano.

A entidade garante que, só em 2008, 50% dos bovinos precoces comercializados pela Rede Carrefour no Brasil foram originados do Mato Grosso do Sul. A expectativa é ampliar ainda mais esta participação



Cortes embalados de Novilho Precoce-MS: alianças comerciais valorizam apresentação do produto

no mercado nacional. Toda a escala de oferta de animais e de abate é controlada pela própria associação (www.novilhoms.com.br), com sede em Campo Grande, MS.

A associação, criada em 1998 já mantinha uma aliança com a Rede Carrefour desde 2001, para abate médio de 40 mil animais ano, visando

o abastecimento de algumas lojas pelo Brasil dentro do seu programa Garantia de Origem (GO). Durante a Feicorte 2009, realizada em junho, em São Paulo, SP, a parceria foi ampliada para uma nova linha de produtos.

Provavelmente a partir de outubro, o Carrefour deverá lançar a sua linha "Selecion", incluindo a chancela de carne "Novilho Precoce - Mato Grosso do Sul". Serão cortes embalados de carnes nobres como picanhas, pontas do contrafilé, maminhas e filés mignon. A rede de supermercados espera que, de início, o volume de abates possa sair da atual média de 40 mil para 50 mil animais/ano. A ASPNP estima que serão de seis a oito cortes selecionados para esta nova linha de carnes.

Bom poder aquisitivo - de acordo com o gerente Nacional de Garantia de Origem Carrefour, Daniel Pereira Alexandre, a carne vai abastecer, a princípio, boa parte das 62 lojas do Estado de São Paulo que devem receber mensalmente de quatro a cinco toneladas do produto.



Escala de abate é controlada pela própria associação

NEGÓCIOS

"Mas não descartamos outros mercados como Brasília onde há demanda e um bom poder aquisitivo", revela. A eliminação de etapas também é um detalhe desta parceria dentro da nova linha de produtos: "a carne já chega embalada, portanto não vamos manipular". O abate obedecerá aos mesmos critérios da aliança firmada em 2001 e fica sob a responsabilidade do Frigorífico Navicarnes, instalado em Rochedo, MS. No entanto, um eventual aumento na demanda e consequente elevação da oferta em escala, podem levar ao estabelecimento de parceria com nova indústria. A oferta é de apenas novilhas. A remuneração ao produtor é equivalente ao preço do boi Esalq menos 3%. Geralmente são animais até 30 meses (cruzados) e até 36 meses (nelore).

Originário da França, o Carrefour possui 15.430 lojas em 33 países. O Brasil foi o primeiro a receber a rede fora da Europa, há 34 anos. São 770 lojas em 17 Estados que recebem uma média de dois milhões de clientes/dia. Em encontro da ASP-NP realizado em maio deste ano em Os animais devem possuir capa de gordura, sendo que sua ausência ou o excesso (acima de 10 mm) leva à desclassificação

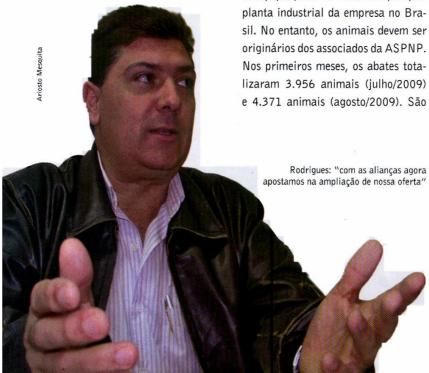
Campo Grande, MS, o diretor nacional de Acouque do grupo, Luis Carlos Paschoal, confirmou a tendência de ofertar carnes embaladas: "estamos deixando de trabalhar com carne com osso; não temos de fazer desossa na loja, não somos indústria".

Mais 65 mil animais - já a nova aliança comercial com o Grupo Bertin prevê o abate anual de 65 mil animais, que pode ser feito em qualquer bois e vacas pesadas com um mínimo de 16 e 15 arrobas, respectivamente. A cobertura mínima de gordura deve ser de três mm e não há, pelo menos inicialmente, exigência com relação à idade.

"Este é um trabalho piloto que nos possibilita identificar mercados que estejam dispostos a consumir a carne de novilho precoce; inicialmente estamos atendendo o mercado interno em vários pontos do Brasil além de também destinar parte para exportação", revela o técnico de compra de gado do Bertin, em Campo Grande, MS, Cristiano Leal.

A remuneração ao produtor neste caso é de preço Esalq mais 2% (bois) e preço Esalq vaca mais 5% até limite preco Esalg Boi (vacas). As fazendas certificadas para a União Europeia associadas da ASPNP (12 propriedades) ainda recebem uma remuneração extra de 3%.

A partir da detecção de nichos específicos de mercado para a carne de novilho precoce, o Bertin deverá definir a rotina de abastecimento. "A partir de 2010 vamos começar a tra-





var vendas", prevê Leal.

A ampliação e o estabelecimento de novas alianças comerciais aumentaram a procura de filiação à ASPNP por parte de novos pecuaristas. Pelo menos é o que garante o presidente da entidade, Nedson Rodrigues: "a partir desta ampliação de escala acatamos mais 16 novos associados e existem ainda oito pedidos em avaliação".

Para se associar, o pecuarista deve obedecer às normas determinadas pela ASPNP e submeter sua propriedade a uma vistoria técnica. Deve-se obedecer a critérios técnicos e administrativos. Todos os procedimentos, segundo Rodrigues, demoram cerca de 15 dias até a fazenda ser ou não aceita como associada. O investimento do pecuarista é de uma taxa de inscrição no valor de R\$ 150,00, uma mensalidade equivalente ao valor de uma arroba/boi. No abate pelas alianças comerciais, o produtor ainda colabora com a taxa equivalente a um quilo de carne por animal.

De acordo com Rodrigues, o número de pecuaristas associados só não é ainda maior em função de algumas características do pecuarista brasileiro, sobretudo no Centro-Oeste. "A maioria ainda vê dificuldades em mudar padrões de trabalho, tem certo medo do novo e culturalmente é tradicionalista", comenta.

Diante da nova demanda gerada, a ASPNP pretende ampliar a escala de abates e mergulhar com mais intensidade no mercado externo. Em estudos preliminares, por exemplo, está a possibilidade da busca do selo de Indicação Geográfica "Novilho Precoce do Mato Grosso do Sul" que no entender de Rodrigues ajudaria a promover a carne. "De imediato não seria uma ferramenta para agregar valor ao produto, mas vejo como uma boa alternativa de marketing", disse.

Como é - a ASPNP surgiu em 1998 com o objetivo estritamente comercial, ou seja, para "melhorar

a remuneração do pecuarista padronizando a produção através de critérios de qualidade, maturidade, peso de carcaça, identificação de origem, dentre outros parâmetros", revela o presidente.

A associação é considerada uma entidade independente, ou seja, não se reporta a qualquer outra em nível nacional. "Chegamos a tentar um contato com a Associação Brasileira de Novilho Precoce (ABNP) mas não progrediu; hoje tenho informações de que estaria desa-

tivada", comenta Rodrigues. A "Panorama Rural" tentou contato com a ABNP por telefone por diversas vezes em horário comercial, sem obter sucesso. No site oficial — www.novilhoprecocebrasil.com.br — há informações atualizadas até julho deste ano.

Dentre as normas técnicas gerais – fora os padrões das alianças – exigidas pela ASPNP para o abate, está a idade limite de 36 meses para animais nelore e de 30 meses para animais cruzados. Ø peso varia de 180 kg (12@) para as fêmeas e de 220 kg a 225 kg (14 a 15 @) para machos. Todos os animais devem ser rastreados e possuir capa de gordura, sendo que sua ausência ou o excesso (acima de 10 mm) leva à desclassificação. A associação também exige um sistema produtivo sustentável e social e ecologicamente em sintonia com as leis brasileiras.

