

ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA DE ESTADO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA RURAL - DERAL

Elaboração: Méd. Vet. Roberto de Andrade Silva

Data: 13/12/2010

Frango de Corte

Análise situacional

Paraná – Preços do frango de corte (ao produtor, atacado e varejo), milho e farelo de soja, 2009 e 2010

Nível de Comercialização	1 a 30/11/09	1 a 30/11/10	Semana de 29/11 a 3/12/10 (A)	Semana de 06 a 10/12/10 (B)	Var. % (B/A)
PRODUTOR					
Frango vivo (kg)	1,59	1,74	1,78	1,81	1,69
ATACADO					
Frango Resfriado (Kg)	2,68	3,35	3,35	3,51	4,78
Frango Congelado (Kg)	2,83	3,21	3,57	3,64	1,75
Milho (Sc 60 kg)	18,34	23,13	22,73	22,57	-0,70
Farelo de Soja (t)	751,96	732,59	741,98	735,56	-0,87
VAREJO					
Frango Resfriado (Kg)	3,71	4,35	4,09 *	4,35 **	6,36
Frango Congelado (Kg)	3,46	4,01	3,91 *	4,01 **	2,56

Fonte: SEAB/DERAL

Nota: Varejo - Semana de 16 a 19/11/2010 (**) e Semana de 08 a 12/11/2010 (*)

Na semana de 06 a 10 de dezembro, no Paraná, o preço nominal do frango vivo ao produtor situou-se em R\$ 1,81/kg, 1,69% maior que o vigente na semana anterior (29/11 a 3/12). No atacado, o preço do frango resfriado aumentou 4,78% e frango congelado, 1,75%.

Quanto aos insumos no atacado, na semana em análise, o milho experimentou queda de 0,70%, enquanto que para o farelo de soja a retração foi de 0,87%. Na semana anterior de 8 a 12/11, no varejo o preço do frango resfriado aumentou 6,36% e o congelado, 2,56%. Em novembro de 2010, o preço médio do frango de corte ao produtor foi de R\$ 1,74/kg, 9,43% maior que o valor de novembro de 2009 (R\$ 1,59/kg).

No atacado, os preços de novembro de 2010 foram os seguintes: R\$ 3,35 - frango resfriado e R\$ 3,21 - frango congelado, ambos maiores que os vigentes em igual mês de 2009 (R\$ 2,68/kg - frango resfriado e R\$ 2,83/kg - frango congelado).

E, no varejo também observa-se preços maiores que aqueles de novembro de 2009: R\$ 4,35/Kg (frango resfriado) e R\$ 4,01/Kg (frango congelado). O preço do milho (R\$

23,13/sc 60 kg), mostrou-se maior ao de um ano atrás (R\$ 18,34/sc 60 kg), porém fato contrario aconteceu com o preço do farelo de soja (R\$ 732,59/tonelada), que ficou 2,58% mais baixo que em igual mês de 2009 (R\$ 751,96/t).

Desempenho das Exportações de Carne de Frango

Carne de Frango (2009): 3,44 milhões de toneladas e US\$ 5,31 bilhões

Segundo o MDIC (AGROSTAT), de janeiro dezembro de 2009, o país exportou 3.437.928 toneladas de carne de frango, 0,04% a mais que em igual período de 2008 (3.436.632 toneladas).

Em receita cambial, no período o que se viu foi uma retração de 16,46%. No período em análise, no Paraná deu-se retração no volume exportado (3,13%) e em receita cambial (20,34%).

PARANÁ e BRASIL - Exportações de carnes de frango de corte - 2007 a 2010

Ano	Quantidade (t)	Valor (US\$ FOB)
BRASIL		
2010 *	3.028.067	5.114.163.727
2009 *	2.887.530	4.393.638.638
2009	3.437.928	5.307.305.769
2008	3.436.632	6.353.210.840
2007	3.162.416	4.619.617.412
PARANÁ		
2010 *	800.618	1.278.943.754
2009 *	748.019	1.083.471.843
2009	884.675	1.291.193.757
2008	913.288	1.620.971.583
2007	843.658	1.151.390.317

Fonte: Agrostat Brasil a partir de dados da SECEX/MDIC

Elaboração: SEAB/DERAL

Nota: - 2005 a 2009 (jan. a dez.): carne de frango (in natura e industrializada) . * 2009 e 2010 (jan. a out.): carne de frango (in natura e industrializada)

No ano de 2009, os três estados da região Sul responderam por 76,77% da exportação total de carne de frango do país, posicionando-se os estados assim: Santa Catarina (913.266 t = 26,50%), Paraná (884.675 t = 25,73%) e Rio Grande do Sul (740.359 t = 21,54%). Entretanto, considerando a receita cambial, a situação ficou a seguinte: Santa Catarina (US\$ 1,534 bilhão = 28,93%), Paraná (US\$ 1,292 bilhão = 24,33%) e Rio Grande do Sul (US\$ 1,119 bilhão = 21,08%).

Carne de Frango (2010): 3,028 milhões de toneladas e US\$ 5,114 bilhões

Segundo o MDIC/SECEX/AGROSTAT, de janeiro a outubro de 2010, o país exportou 3.028.067 toneladas, 4,87% a mais que em igual período de 2009 (2.887.530 toneladas).

Em receita cambial deu-se aumento de 16,40%, resultando numa exportação total de US\$ 5,114 bilhões, resultado de maiores preços dos produtos exportados “in natura”. No acumulado do ano de 2010, o preço médio alcançado pelo frango nacional “in natura”, atingiu a cifra de US\$ 1.640,27/t, contra US\$ 1.453,01/t obtida em igual período de 2009.

Para o produto industrializado, o preço médio de 2010 foi de US\$ 2.716,41/t e em 2009, US\$ 2.809,43/t. No caso do Paraná, o quadro é o seguinte: carne in natura (2010: US\$ 1.567,00/t e 2009: US\$ 1.410,03/t). Para o produto industrializado tem-se: 2010 (US\$ 3.009,23/t) e 2009 (US\$ 3.177,77/t). De janeiro a outubro de 2010, os três estados da região Sul responderam por 73,27% da exportação total de carne de frango do país, posicionando-se os estados assim: Paraná (800.618 t = 26,44%), Santa Catarina (774.608 t = 25,58%) e Rio Grande do Sul (643.528 t = 21,25%).

Como pode ser visto, neste ano de 2010, o Paraná tem trilhado a primeira posição no ranking da exportação nacional de carne de frango (no quesito volume exportado), condição que desde 2000, já ocupa na produção de carne (abate de frangos). No tocante a receita cambial, a situação ficou a seguinte: Santa Catarina (US\$ 1,439 bilhões = 28,14%), Paraná (US\$ 1,279 bilhões = 25,00%) e Rio Grande do Sul (US\$ 1,034 bilhões = 20,41%).

2009: abate de 1,222 bilhões de frangos de corte e produção de 2,515 milhões de toneladas de carne

PARANÁ - Abate de Frango de Corte, com Serviço de Inspeção Federal, 2005 a 2009

Ano	(nº de cabeças)	Kg
- Frango de Corte		
2010 *	993.011.302	1.986.022.604
2009 *	932.104.835	1.864.209.670
2009	1.257.755.311	2.515.510.622
2008	1.267.840.034	2.444.247.924
2007	1.167.376.473	2.222.059.990
2006	1.017.038.249	2.022.689.918
2005	1.052.121.983	1.925.904.169

Fonte: SINDIAVIPAR (frango de corte): 2005 a 2009

Nota: frango: - peso por ave abatida: 1,90 (2007), 1,93 (2008), 2,0 (2009) e 2,0 (2010); (*) - 2009 e 2010: Jan. a set.

Em dezembro de 2009, as indústrias paranaenses abateram 106.834.558 frangos, 0,7%, inferior ao mês anterior (106.129.465 cabeças), porém superior em 7,47% ao abate de igual mês de 2008 (99.406.209 aves). No acumulado de janeiro a dezembro de 2009, o abate atingiu 1.257.755.311 unidades, 2,92% a mais que o abatido em igual período de 2008 (1.222.123.962 frangos). Em 2009, segundo o Sindiavipar, o Paraná contribuiu com 28,71% do abate nacional de frangos de corte, cujo número alcançado foi de 4.380.616.480 unidades, continuando a posicionar-se na condição de primeiro produtor/abate nacional, seguido de Santa Catarina, com 18,67% (817.733.010 cabeças) e o Rio Grande do Sul, com 16,81% (736.299.089 cabeças).

Abate de 2010 (jan. a out): 1,104 bilhões de cabeças e 2,207 milhões de toneladas

De janeiro a outubro de 2010 foram abatidos no Paraná 1.103.613.202 frangos, 5,63% a mais que em igual período de 2009, cujo abate total foi de 1.044.791.288 cabeças e 8,19% a mais que o abate total de 2008, cujo número de cabeças abatidas atingiu 1.020.059.518.

FATOS DA CONJUNTURA

1 - Codex aprova diretrizes para controle de Salmonella em carnes de frango

A proposta que estabelece diretrizes a partir de análise de risco para controle internacional das bactérias Salmonella e Campylobacter em carne de frangos foi aprovada pelo Comitê Codex Alimentarius sobre Higiene dos Alimentos, que encerrou a sua última reunião do ano, nessa sexta-feira, 3 de dezembro, em Kampala (Uganda). O comitê é uma ação conjunta da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação (FAO) e da Organização Mundial da Saúde (OMS), responsável pela atualização de um programa de padronização de alimentos, com a finalidade de proteger a saúde dos consumidores e normatizar as práticas de comércio internacional. As diretrizes aprovadas pela comissão são referência para a Organização Mundial do Comércio (OMC).

O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) coordena as negociações para elaboração da proposta desde 2006, com a colaboração de outros órgãos, como os ministérios das Relações Exteriores e da Saúde, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), setor privado e especialistas de universidades. A proposta, que cria regras internacionais de comércio de carnes de frango, será apreciada pela Comissão Geral do Codex, que se reunirá em Genebra, em julho de 2011, e será seguida por mais de 170 países-membros da comissão.

Hoje não existem regras internacionais para controlar essas bactérias, “Com esse resultado, o Brasil consolida o protagonismo e o reconhecimento da capacidade e da base científica para promover a segurança de seus produtos e as práticas leais de comércio”, explica o coordenador de Negociações na OMC do Mapa, Alexandre Pontes. Segundo ele, o pesquisador brasileiro Vladimir Pinheiro, da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), contribuiu unindo esforços com os especialistas internacionais, inclusive membros da FAO e da OMS, em busca de esclarecimentos técnicos e de elementos científicos para gerar bases de informação sobre o tema. (Sophia Gebrim)

Fonte: MAPA - 8/12/2010

2 - Secretaria de Defesa Agropecuária fixa novos limites de teor de água para cortes de frango

A Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura publicou nesta terça, dia 7, Instrução Normativa no Diário Oficial da União (DOU) para estabelecer parâmetros de teor total de água contida em cortes de frangos resfriados e congelados. Os novos limites entraram em vigor no mesmo dia da publicação. Nos cortes de peito e meio peito, a umidade permitida é de 67,16% a 75,40%.

Os limites de proteína são de 17,81% a 22,05% e a relação umidade/proteína deve ser de 3,28 a 3,92. No caso de peito de frango sem pele, a umidade deve ser de 73,36% a 75,84% e o percentual de proteína, de 21,05% a 24,37%, com relação umidade/proteína de 3,03 a 3,55. Para as coxas de frango, a Secretaria estabeleceu níveis de umidade de 65,33% a 72,69%, enquanto os parâmetros de proteína devem ser de 14,40% a 17,96%, com relação umidade/proteína de 3,83 a 4,71.

Segundo o DOU, a sobrecoxa de frango deve ter umidade de 61,09% a 70,97% e de 13,50% a 18,18% de proteína – a relação umidade/proteína deve ser de 3,64 a 4,72. No caso de coxa com sobrecoxa, a umidade deve ser de 62,82% a 70,70% e proteína de 14,36% a 18,08%. A relação umidade/proteína nestes cortes deve ser de 3,59 a 4,67.

Fonte: Agência Estado - 8/12/2010
