

PECUÁRIA DE CORTE

Autor: Médico Veterinário Fábio Peixoto Mezzadri

Data: 15/05/2007

Pecuaristas paranaenses, brevemente deverão possuir mais alternativas para comercializarem animais de qualidade superior

O Estado do Paraná, como já é de conhecimento, possui um projeto pioneiro de comercialização diferenciada de carne bovina. Este ano, o Estado conta com 5 Alianças Mercadológicas e 3 Cooperativas produtoras de carne bovina diferenciada, proveniente de animais precoces, rastreados, com sanidade e qualidade de carne garantida. Este projeto beneficia o pecuarista que participa do processo de comercialização da carne, recebendo um valor justo pela venda de animais de qualidade superior e, também, os consumidores que tem a opção de adquirir um produto diferenciado que apresente aspectos como: textura, maciez e sabor, além de estarem consumindo um produto com garantia de sanidade e origem.

Atualmente, após a instalação de unidades do Frigorífico Mercosul no Estado na região de Paiçandu, próximo ao município de Maringá e futuramente no município de Nova Londrina, onde os abates deverão começar em breve, os pecuaristas têm a expectativa de mais uma alternativa para a comercialização de carnes nobres.

O Frigorífico Mercosul é uma empresa sediada no Rio Grande do Sul, onde se concentra a maior parte de suas unidades de abate. Desde o ano de 2001, a empresa firmou um convênio com a ABA (Associação Brasileira da Raça Angus), dando início ao Programa Carne Angus Certificada. Este programa funciona da seguinte forma: certifica animais provenientes de cruzamento com a raça Angus, através de técnicos da ABA, e bonifica os pecuaristas que produzem este tipo de animal, visando a produção de carcaças de alta qualidade.

Segundo o jornal [Angus@news](#), desde o início, o Programa Carne Angus no Rio Grande do Sul já certificou mais de 250.000 animais, de aproximadamente 270 produtores participantes, com a expressiva marca de duas mil toneladas de carnes comercializadas. Deste global, mais de 92.000 animais foram certificados em 2006, o que representou um acréscimo de 15,5% em relação aos 12 meses de 2005. (Fonte dos dados: Jornal [Angus@news](#), de março de 2007)

As novas unidades que se instalaram no Paraná também deverão trabalhar em convênio com a Associação Brasileira da Raça Angus, fazendo parte do Programa Carne Angus, sendo que, assim que se concretize esta proposta, os pecuaristas paranaenses que produzem qualidade terão mais uma oportunidade para a comercialização e remuneração diferenciada de seu produto.

Atualmente, o frigorífico Mercosul está abatendo entre 600 e 650 animais por dia na unidade de Paiçandu e na unidade de Nova Londrina o volume previsto será de 850 cabeças/dia.

Além do Mercosul, o grupo Marfrig, uma das maiores organizações de abate e processamento de carne bovina do País, firmou parceria com a ABA para inclusão da unidade de abate de Promissão (SP) no programa Carne Angus Certificada. Esta unidade está captando animais cruzados de angus em um raio de aproximadamente 500 quilômetros de distância, inclusive no Estado do Paraná, onde a raça tem apresentado grande crescimento.

Certamente foi de extrema importância a iniciativa da Associação Brasileira da Raça Angus, em desenvolver um programa neste sentido, incentivando, valorizando e remunerando justamente os pecuaristas que produzem qualidade.

Médico Veterinário Fábio P. Mezzadri
SEAB – DERAL – DCA
e-mail:fmezzadri@seab.pr.gov.br