

COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE OVINA EM CIDADES DO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO

Ricardo Firetti

Zootecnista, Msc., PqC do Polo Regional Alta Sorocabana/APTA
rfiretti@apta.sp.gov.br

Ana Lúcia Luz Alberti

Med. Vet., Msc., PqC do Polo Regional Alta Sorocabana/APTA
albertivet@apta.sp.gov.br

Marilice Zundt

Zootecnista, Dr., Docente na FACAPP/UNOESTE
mari@unoeste.br

Nos últimos anos a carne de ovinos (carneiros, ovelhas e cordeiros) teve sua oferta ampliada em supermercados e açougues, assim como sua aceitação e procura por consumidores, por diversos motivos que vão desde as características diferentes da carne de cordeiro em comparação às outras carnes comumente adquiridas, até a melhor estruturação da cadeia produtiva, atualmente melhor organizada e com número maior de produtores e empresas frigoríficas.

Enquanto a capital paulista é considerada o principal mercado consumidor de carne ovina no Estado de São Paulo em função da enorme população, outras cidades médias do interior, com populações entre 100 e 500 mil habitantes, poderiam transformar-se em mercados locais e regionais oportunos a ser explorados pelos ganhos de logística e competitividade em virtude do menor deslocamento dos produtos, uma vez que o rebanho de ovinos no Estado está concentrado na porção centro-oeste (48% do efetivo estadual de ovinos), especialmente nas regiões de São José do Rio Preto e Presidente Prudente (Figura 1).

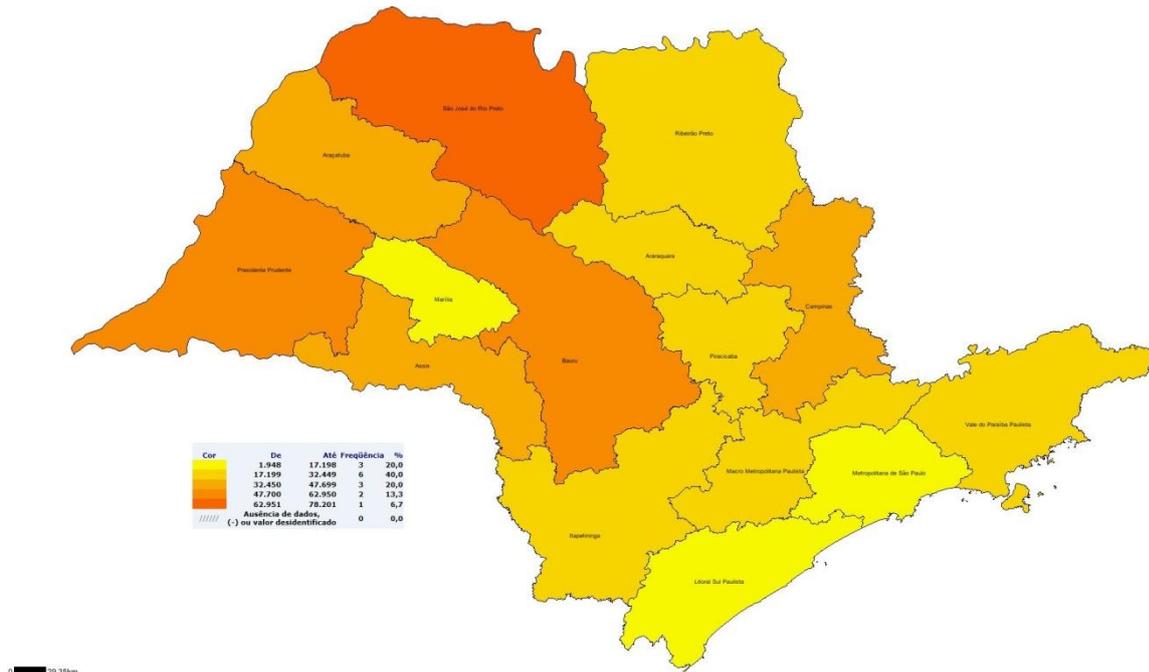


Figura 1. Distribuição do rebanho de ovinos no Estado de São Paulo.

Fonte: IBGE (2012)ⁱⁱ.

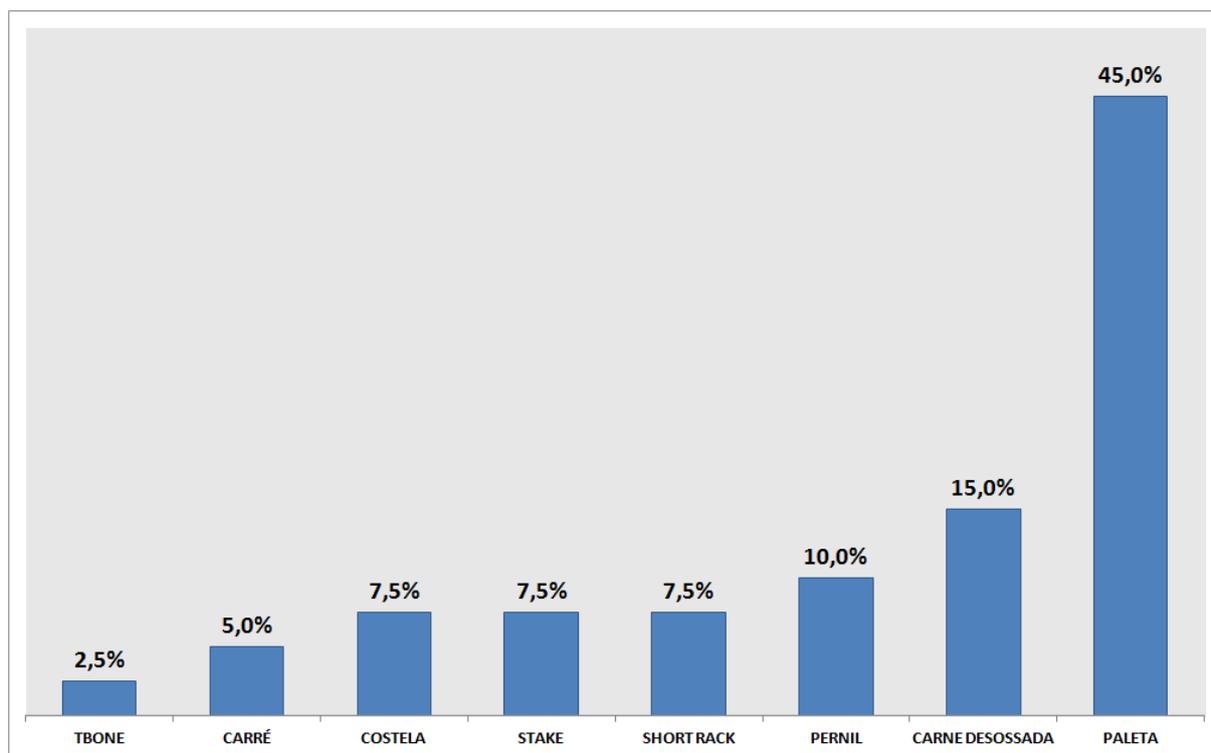
Tendo como objetivo explorar esta questão realizou-se levantamento de informações nas cidades de Presidente Prudente, Marília e São José do Rio Preto, com a finalidade de caracterizar os produtos de carne ovina disponíveis para venda ao consumidor em hipermercados, supermercados regionais e açougues especializados, no que se refere ao corte oferecido, origem/procedência do frigorífico informado no rótulo, preço de venda ao consumidor, e rendimento em carne.

Avaliaram-se 40 amostras compradas em 09 diferentes estabelecimentos de vendas ao varejo, selecionados ao acaso. Os produtos foram armazenados em caixa de isopor e transportados até o **Laboratório de Pesquisas em Economia e Ciência Animal**, do Polo Regional Alta Sorocabana/APTA, Presidente Prudente, onde se realizaram as análises.

As carnes foram descongeladas em geladeira (dentro das embalagens originais) a 10°C, por 20 horas a 40 horas, dependendo do tamanho das peças e, depois de descongeladas, separaram-se de cada peça os ossos, carne, gordura e outras partes não comestíveis, para medir o peso congelado total (kg), peso descongelado total (kg), peso relativo da carne (%), peso relativo de ossos (%), peso relativo da gordura (%), peso da peça desossada.

O preço ao consumidor foi coletado nos pontos de venda sendo calculados os valores médios para cada tipo de produto homogêneo, utilizando-se os resultados do peso relativo da carne e do peso da peça desossada para estimar o preço por quilo proporcional da carne.

Do total de 40 produtos disponíveis para venda nos estabelecimentos selecionados, 45% eram paletas, 15% produtos desossados (picanha, alcatra, pernil e fraldinha), 10% pernis, 7,5% costelas, 7,5% *stakes*, 7,5% *short rack* (pescoço), 5% *carré* e 2,5% de *T-bone* (Figura 2).



Fonte: Resultados da pesquisa.

Identificaram-se 04 procedências. Do Brasil, originadas nos Estados de São Paulo (Promissão, Pirassununga e Tupã), Bahia e Rio Grande do Sul, e carnes importadas do Uruguai. Em torno de 95% dos produtos estavam embalados a vácuo (Tabela 1), sendo verificável que todas as carnes compradas na cidade de São José do Rio Preto tinham origem do Rio Grande do Sul e Uruguai.

Tabela 1. Distribuição da procedência das carnes de ovinos encontradas nos estabelecimentos de varejo.

	Marília	Presidente Prudente	São José Rio Preto
Bahia	31%	-	-
Rio G. Sul	13%	6%	88%
SP [Pirassununga]	-	44%	-
SP [Promissão]	19%	31%	-
SP [Tupã]	19%	-	-
Uruguai	13%	19%	13%

Fonte: Resultados da pesquisa.

Os preços de venda no varejo (R\$/Kg) variaram de R\$8,94 (pescoço) a R\$68,50 (T-Bone), sendo a média geral de R\$28,27/kg.

Embora contrariando as expectativas, pois normalmente a oferta de carne ovina ocorre a partir de cortes com osso, foram encontrados diferentes cortes desossados com preços ao varejo variando de R\$28,50/kg (fraldinha) a R\$63,00/kg (picanha). No grupo das paletas, essa variação de preços ocorreu entre a faixa de R\$17,90 a R\$35,00 com o valor médio estabelecido em R\$23,31/kg (Tabela 2).

Neste último caso a grande amplitude de preços foi claramente caracterizada pela procedência do produto, pois enquanto a peça de menor valor foi processada por um grande frigorífico em Promissão/SP, a peça mais cara pertencia a uma “grife” de carnes de cordeiro, localizada em Pirassununga/SP.

A amplitude de variação observada no rendimento em carne das peças analisadas foi de 57,3% comparando-se produtos com e sem osso, e de 31,8% quando se leva em consideração apenas os corte com osso. Assim, o maior rendimento em carne foi obtido em peça de pernil (65,7% de carne), enquanto que o menor rendimento foi observado em corte de costela (33,9%).

Tabela 2. Valores médios em função de tipos de cortes encontrados em unidades de varejo das cidades de Presidente Prudente, São José do Rio Preto e Marília.

	Preço/ kg	% osso	% gordura	%carne	Kg carne ¹	Desossado (kg) ²
Costela	16,06	23,9%	17,9%	42,3%	R\$38,75	R\$ 20,82
Pernil	26,68	17,7%	9,8%	64,9%	R\$41,05	R\$ 32,20
Paleta	23,31	21,7%	16,1%	54,6%	R\$42,73	R\$ 29,60
Carne desossada	36,40	0,0%	13,0%	80,0%	R\$46,01	R\$ 36,40
Carré	28,40	17,3%	16,5%	56,1%	R\$51,82	R\$ 34,35
Stake	34,93	16,2%	12,8%	63,9%	R\$53,38	R\$ 42,91
Short rack	35,97	21,0%	8,1%	54,2%	R\$65,23	R\$ 45,55
Tbone	68,50	17,4%	15,1%	62,8%	R\$109,09	R\$ 82,97

¹R\$/kg de carne limpa (sem osso e gordura)

² R\$/kg de carne desossada (com gordura)

Fonte: Resultados da pesquisa.

Os resultados indicam, de maneira geral, grande variabilidade na oferta de produtos, todos disponibilizados no formato congelado e mais presentes em algumas cidades do que em outras. Essa variabilidade pode ser notada também no que se refere à amplitude de preços praticados e rendimentos em carne dos produtos encontrados.

Mesmo que haja elevado padrão de qualidade nos produtos da cadeia produtiva de ovinocultura, chama a atenção os elevados preços de venda ao consumidor, quando estes são corrigidos pelas variáveis de peso relativo da carne e peso da peça desossada, demonstrando menor competitividade quando comparados a produtos cárneos de outra natureza, como, por exemplo, a paleta e pernil de ovinos que passam, respectivamente, de R\$23,61 e R\$26,68/kg para R\$29,60 e R\$32,20 quando desossadas, e R\$41,05 e R\$42,73 quando se considera apenas o rendimento em carne. Lembrando que o Filé Mignon bovino varia entre R\$27,50 e R\$32,50/kg, enquanto a Picanha Bovina (primeira linha) varia de R\$30,00 a R\$40,00/kg.

As possíveis causas do preço elevado para a carne ovina, identificadas no levantamento, estão fortemente relacionadas com a estrutura de mercado da cadeia produtiva, pois a ovinocultura de corte pode ser considerada uma cadeia de negócios em desenvolvimento, onde os casos de verticalização da produção representam os melhores exemplos de sucesso. Apenas recentemente (02 anos) é que surgiram as primeiras unidades direcionadas especificamente ao abate, beneficiamento e frigorificação em escala industrial, pertencentes ao mesmo segmento da cadeia da carne bovina.

Além da estrutura de cadeia produtiva, há que salientar a inexistência de diferentes sistemas (modelos) de produção de carne consolidados, uma vez que apenas o sistema de confinamento de cordeiros no Estado de São Paulo é que possui essa característica, fazendo com que os preços do produto final oscilem fortemente com os valores das commodities agrícolas, especialmente a soja, milho e trigo.

ⁱ Texto originado de resultados parciais obtidos em pesquisa financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), processo 2011/23142-0. As opiniões, hipóteses e conclusões ou recomendações expressas neste material são de responsabilidade dos autores e não necessariamente refletem a visão da FAPESP.

ⁱⁱ IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Pesquisa Pecuária Municipal 2011. Rio de Janeiro: IBGE, 2012. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>. Acesso em: 17jun. 2013.