

CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE ABATE DE BOVINOS NO NORDESTE¹

**Francisco Raimundo Evangelista
Alfredo Augusto Porto Oliveira
José Ailton Nogueira dos Santos
Antônio Nogueira Filho
Jackson Dantas Coelho**

INTRODUÇÃO

O Brasil destaca-se mundialmente na pecuária de corte como o maior exportador mundial de carne bovina, posição que alcançou em 2007 e que se espera tenha sido mantida em 2010 (AgraFNP, 2010). Contando com um dos quatro maiores rebanhos bovinos do mundo e sendo o segundo maior produtor mundial de carne (considerando-se os países individualmente), o elo da produção do agronegócio brasileiro da carne tem sabido aproveitar as condições favoráveis do País e dar-lhe esse destaque. Esse esforço tem sido acompanhado também pelo elo do beneficiamento/transformação: grupos brasileiros do segmento de abate/processamento de bovinos se internacionalizaram, adquirindo plantas nos principais países concorrentes do Brasil (Stal, Sereia e da Silva, 2010).

Apesar das acentuadas diferenças edafoclimáticas em relação às principais regiões de pecuária de corte do Brasil, a Região Nordeste conta com áreas vocacionadas para a atividade, conforme demonstraram Evangelista et al (2010), e com um público consumidor razoável, cuja renda média vem se elevando nos últimos anos. Torna-se oportuno então investigar como anda o segmento de abate de bovinos² no Nordeste. Estaria ele no mesmo nível ou defasado em relação ao restante do País?

O objetivo deste informe é apresentar alguns resultados de uma pesquisa maior, provisoriamente intitulada "A Agroindústria da Carne Bovina no Nordeste"³ (Santos et al, 2011), porquanto ainda não foi publicada. Na segunda seção, descreve-se, brevemente, a metodologia daquela pesquisa. A terceira seção apresenta um panorama do segmento regional de abate de bovinos, seguido pelas conclusões e recomendações a ele relativas, na quarta seção.

¹ O Nordeste aqui referido é a área de atuação do BNB. Além da Região Nordeste, o BNB atua ainda em partes dos estados de Minas Gerais e do Espírito Santo. Em Minas, integram a jurisdição do BNB o Norte de Minas (sub-região mineira que sempre fez parte do Polígono das Secas); e os Vales do Jequitinhonha e do Mucuri. No Espírito Santo, o BNB atua na sub-região acima do Rio Doce.

² Por "segmento de abate de bovinos" ou "segmento da carne bovina", designaremos o conjunto formado por matadouros municipais públicos e privados e frigoríficos.

³ O trabalho foi realizado para o Banco do Nordeste do Brasil, por uma equipe constituída por consultores externos e técnicos próprios, com o objetivo geral de "identificar e caracterizar o panorama do mercado da carne bovina [no Nordeste] e as potencialidades da área, para fundamentar proposições de políticas e estratégias".

METODOLOGIA

A pesquisa intitulada “A Agroindústria da Carne Bovina no Nordeste” constou de duas fases. Primeiramente, um levantamento bibliográfico sobre a cadeia da carne bovina nos âmbitos mundial, nacional e estadual, que fundamentou a elaboração de roteiros de entrevistas para os atores-chave da cadeia produtiva e a geração de um diagnóstico preliminar, posteriormente atualizado e complementado pela pesquisa de campo. Essa primeira fase serviu também para a identificação e seleção dos atores e integrantes do ambiente organizacional a serem entrevistados.

A segunda fase refere-se às entrevistas realizadas pelos pesquisadores (de novembro/2009 a junho/2010) com integrantes dos elos da cadeia da carne bovina (120 entrevistas no total), a saber: criadores de bovinos (50); intermediários (comerciantes e corretores de bovinos⁴; 13); matadouros, frigoríficos e indústrias de carne bovina (22); prestadores de serviços (inspeção e sanidade animal, assistência técnica, pesquisa e capacitação, 14); comerciantes de carne bovina e seus derivados (atacadistas e varejistas, 11); e organizações de classe (10). Fora do Nordeste foram entrevistados, ainda, a Associação Brasileira da Indústria Exportadora de Carnes (ABIEC) e o Instituto Tecnológico de Alimentos (ITAL).

As informações primárias foram fundamentais para o conhecimento das especificidades dos estados, identificando-lhes os pontos fortes e fracos. A partir das informações coletadas, foram elaborados relatórios específicos por estado e, com as informações secundárias, a síntese da pesquisa.

A metodologia adotada é descritiva e exploratória (abordagem qualitativa), possibilitando obter, em um menor período de tempo, conhecimentos sobre a cadeia produtiva completa. Não houve a pretensão de utilizar uma amostra estatisticamente representativa, mas a convergência dos depoimentos fortalece as conclusões obtidas.

Os roteiros de entrevistas (questões semiabertas) foram elaborados no sentido de se conhecer a visão de cada entrevistado sobre a cadeia produtiva da carne, nos âmbitos estadual, regional e nacional, contemplando: linhas e sistemas de produção; tecnologias adotadas; comercialização e mercados; organização dos elos; oferta e qualidade dos serviços e os aspectos organizacionais, institucionais e ambientais.

Para a elaboração deste informe, foram destacados os aspectos descritivos e as conclusões relacionadas somente ao abate de bovinos, desprezando-se as considerações com respeito à atividade pecuária e à comercialização da carne.

DESCRIÇÃO DO SEGMENTO DE ABATE DE CARNE BOVINA NO NORDESTE***Contextualização do segmento de abate de carne bovina no Nordeste***

A forma jurídica predominante no segmento de abate de bovinos no Nordeste é a empresa de capital social limitada. São raras as empresas de organizações de produtores, açougueiros e marchantes⁵.

Os matadouros pertencentes ao executivo municipal - prestadores de serviços - funcionam precariamente, tendo como principais usuários os açougueiros, marchantes e pequenos supermercados. Tais equipamentos públicos estão presentes em todos os estados do Nordeste, principalmente nos municípios de pequeno porte.

⁴ Os comerciantes adquirem gado para si enquanto os corretores compram animais em nome dos frigoríficos.

⁵ Podemos destacar uma associação em Feira de Santana (BA) e outra em João Câmara (RN).

Outra característica desses equipamentos é abater mais de uma espécie animal; além dos bovinos, destacam os suínos, caprinos e ovinos⁶. As receitas auferidas com os serviços prestados são insuficientes para equilibrar as despesas, implicando a depreciação antecipada dos equipamentos e instalações. Funcionam ainda como cabide de emprego, posto que seus empregados, em sua grande maioria sem capacitação, são funcionários das prefeituras.

Na região pesquisada existem três tipos de frigoríficos, diferenciados pela forma de atuação: matadouros que abatem apenas bovinos para comercialização própria (maior número); frigoríficos que abatem bovinos para comercialização própria e para terceiros (segundo tipo mais frequente); e os que são exclusivamente prestadores de serviço. A Bahia é o estado com mais frigoríficos privados prestadores de serviços. Em todos os estados, os usuários desses equipamentos pagam uma taxa por animal abatido, recebendo a carcaça (em duas metades), os miúdos, as vísceras e o couro.

Predominantemente, os frigoríficos pesquisados iniciaram suas atividades há mais de 10 anos. Alguns deles experimentaram paralisações temporárias, resultando na transferência do patrimônio para outros empresários ou grupos. De modo geral, a administração é familiar, principalmente, nas empresas de pequeno e médio portes. Administração e gerenciamento profissional predominam nos grandes frigoríficos e indústrias de carne bovina, principalmente nas empresas exportadoras.

Todos os frigoríficos pesquisados contavam com um responsável técnico integrante do seu corpo funcional, fosse por exigência legal, fosse pela necessidade de obter um produto de qualidade e de menor custo de produção. Nos matadouros públicos municipais, o responsável técnico é o encarregado pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM), quando este existe.

Linhas de produção e tecnologia

As linhas de produção dos matadouros e frigoríficos compreendem duas etapas: a) o abate, a desmontagem, o corte e a refrigeração da carne, vísceras e miúdos; e b) a obtenção dos subprodutos: couro, charque, carne de sol, embutidos, matéria-prima para sabão e farinhas. Essas linhas de produção estão concentradas na obtenção de carcaça bovina (duas metades). Raramente se produzem carcaças separando as partes traseira e dianteira. Em menor escala, há ainda a produção de carne in natura em peças ou em cortes embalados a vácuo. A produção de embutidos, carne de sol, carne seca e carne de charque está restrita a poucos frigoríficos pesquisados.

Relativamente aos subprodutos, os grandes e médios frigoríficos mostram-se mais eficientes comparativamente com os matadouros públicos municipais e privados de menor porte. Basicamente, as linhas de produção dos matadouros municipais derivadas de subprodutos são o couro semibeneficiado (em salmoura) e, raramente, o sebo. Nos pequenos matadouros privados, incluem-se a carne semielaborada, as farinhas de sangue e osso, a bília e cálculos. Nos médios e grandes frigoríficos pesquisados, acrescentam-se ainda o miolo, o vergalhão, os pelos, a vassoura, partes do estômago⁷, esterco, chifres e cascos.

Existe uma heterogeneidade tecnológica bastante acentuada tanto entre as empresas quanto entre os estados pesquisados. O abate tradicional é mais presente nos matadouros públicos municipais, enquanto, nos pequenos matadouros privados já existem algumas etapas modernas como o uso da pistola automática, esfola aérea e embalagem a vácuo de carne

⁶ Dois frigoríficos privados pesquisados estavam em condições de também abater avestruzes.

⁷ Utilizadas na fabricação de fios cirúrgicos.

desossada. Contudo, 35% dos frigoríficos com SIF pesquisados⁸ têm padrão tecnológico moderno⁹, compatível com seus concorrentes do Sudeste do Brasil.

No segmento de abate de bovinos com SIF, de médio e grande portes, principalmente nas empresas exportadoras, o nível tecnológico é idêntico ao de seus concorrentes localizados no Sul e Sudeste do Brasil. Alguns proprietários de frigoríficos pesquisados possuem outros empreendimentos similares no Sudeste, adotando a mesma tecnologia em todas as suas empresas.

Independentemente do porte, todos os frigoríficos privados pesquisados apresentam capacidade ociosa, tendo como causas principais problemas de mercado para a carne bovina e de suprimento de bovinos, principalmente nos meses de entressafra. Encontravam-se paralisados dois frigoríficos privados no Maranhão (de um total de cinco unidades) e um no Rio Grande do Norte (de um total de três unidades). No Maranhão, a ociosidade se deve não à falta de matéria-prima, mas ao elevado índice de inadimplência de alguns frigoríficos junto aos criadores. Em Minas Gerais e na Bahia, com o reflexo da crise financeira mundial, ocorreu redução das exportações de carne, o que levou os frigoríficos exportadores a redirecionarem suas vendas para o mercado interno, principalmente para o Nordeste.

O controle de qualidade nos frigoríficos de carne bovina varia com o porte das empresas. Nos matadouros municipais, o controle é ineficiente, restrito apenas ao exame do animal para abate, mesmo assim, realizado por pessoas não qualificadas. Na maioria desses equipamentos, a esfola é realizada no piso, e os empregados não dispõem de vestimentas e calçados adequados. É muito frequente o transporte da carcaça bovina e das vísceras em veículos de usos múltiplos, sem refrigeração.

Nos pequenos e médios empreendimentos, o controle de qualidade inicia-se na aquisição e recebimento dos bovinos para abate. Durante o abate, o exame é realizado por profissionais habilitados, por técnicos do Estado ou do Governo Federal. As instalações, máquinas e equipamentos proporcionam as condições mínimas de realizar o controle de qualidade ao longo de todas as etapas do abate, esfola, obtenção de carcaça e peças de carnes, prosseguindo na parte de armazenamento refrigerado.

Nos grandes frigoríficos, principalmente os exportadores, o controle de qualidade é maior, contemplando todas as fases de cada produto exportável, levando em consideração as exigências de cada país importador. O controle de qualidade adotado pelas empresas exportadoras do Nordeste é semelhante ao das unidades de processamento de bovinos localizadas nas demais regiões brasileiras.

O mercado dos frigoríficos, composto por supermercados, restaurantes e cadeias de *fast food*, tem um consumidor específico, focado em cortes especiais e formador de opinião, contribuindo para a modernização do segmento regional processador de carne bovina.

Cabe destacar as elevadas perdas decorrentes do abate de bovinos realizado clandestinamente ou em matadouros públicos municipais que funcionam de forma inadequada, afetando a qualidade do couro, além do elevado desperdício de gordura, sebo, bÍlis, ossos, cascos, chifres e sangue, importantes matérias-primas para as indústrias farmacêutica, de sabão e de ração animal.

Um dos principais problemas da carne bovina no Nordeste, identificado nos frigoríficos, é a falta de padronização da carcaça, motivada principalmente pela predominância do sistema extensivo de criação, variação na idade de abate e diversidade de raças. Contudo, com as

⁸ Localizados nos estados do Maranhão, Bahia, Norte de Minas Gerais e Norte do Espírito Santo.

⁹ Abate automatizado, desossa semiautomatizada, túneis de congelamento.

tecnologias existentes, as carcaças dos bovinos nordestinos podem apresentar características bem aproximadas da carne produzida pelos bovinos do Sudeste do Brasil.

Importância econômica e social

O segmento de abate e processamento da carne bovina¹⁰ constitui-se numa das principais atividades econômicas e sociais do Nordeste. De acordo com a RAIS, gerou 7.845 empregos diretos em 2008, dos quais 5.131 na classe de abate de bovinos e 2.714 na indústria de produtos de carne. Bahia (2.795 empregos), Maranhão (1.946 empregos) e Pernambuco (1.380 empregos) foram os destaques regionais na geração desses empregos. Há, entretanto, diferenças estaduais por classe: na classe abate de reses, os estados mais empregadores foram a Bahia (2.262 empregos), o Maranhão (1.935 empregos) e Sergipe (282 empregos), enquanto na classe fabricação de produtos de carne sobressaíram-se Pernambuco (1.263 empregos), Ceará (645 empregos) e Bahia (533 empregos).

Apesar de os matadouros municipais não estarem atendendo satisfatoriamente a sua função de prestadores de serviços, pelo fato de produzirem carne fora dos padrões de sanidade e higiene preconizados pela legislação vigente, essas instalações são as únicas supridoras de carne dos municípios de menor porte populacional. O fechamento de tais equipamentos pelo Ministério Público dos estados – numa tentativa de fazê-los respeitar os critérios sanitários na produção – tem contribuído para elevar o consumo de carne bovina proveniente do abate clandestino, porquanto que não existem, nas suas áreas de atuação, frigoríficos credenciados ou centrais de distribuição para suprir o mercado local.

Há consenso entre os técnicos de que o modelo de matadouro público municipal ou estadual não reúne condições de competir em qualidade com os equipamentos privados sob inspeção pública. Nenhum dos matadouros municipais visitados na pesquisa auferia receitas suficientes para equilibrar as despesas.

Tamanho do subsistema de abate de bovinos

O segmento de abate e processamento da carne bovina no Nordeste, em 2008, era composto por 393 unidades fabris, destacando-se os estados da Bahia (138 unidades), de Pernambuco (58 unidades), do Maranhão (46 unidades) e do Ceará (45 unidades), os quais contribuíam com 74,9% do total da Região (Tabela 1). Na classe de abate de reses, exceto suínos, a Bahia contava com 88 unidades e o Maranhão com 40 unidades, representando 56% desse tipo de agroindústrias nordestinas. Na classe de indústria de carne bovina, os estados da Bahia (50 unidades) e de Pernambuco (32 unidades), respondiam pela metade do total dessas agroindústrias. As pequenas empresas lideravam o ranking do porte nas duas classes, com uma participação relativa média de 94%.

Tal indicador revela a importância da pequena agroindústria de carne bovina no Nordeste, justamente onde estão concentrados os principais problemas de suprimento da carne e seus derivados constatados na área pesquisada.

¹⁰ A indústria processadora de carne não será destacada nas demais seções deste informe.

TABELA 1 - Matadouros-Frigoríficos e Indústrias de Carne Bovina, no Nordeste, por Estado - 2008

Estados	Abate de Reses exceto Suíno			Fabricação Produtos de Carne			Total		
	Grande e Média	Pequena	Total	Grande e Média	Pequena	Total	Grande e Média	Pequena	Total
MA	6	34	40		6	6	6	40	46
PI		13	13		3	3		16	16
CE		20	20	3	22	25	3	42	45
RN		13	13		20	20		33	33
PB		15	15		20	20		35	35
PE		26	26	1	31	32	1	57	58
AL	1	4	5		2	2	1	6	7
SE	1	8	9		6	6	1	14	15
BA	12	76	88	1	49	50	13	125	138
Total	20	209	229	5	159	164	25	368	393
Percentual	8,7	91,3	100,0	3,0	97,0	100,0	6,4	93,6	100,0

Fonte: Elaboração dos autores, com base nos dados obtidos da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), segundo a Classificação Nacional das Atividades Econômicas (CNAE) do IBGE, ano de 2008 (BRASIL, 2010).

Estrutura de governança

Aspectos institucionais

Todos os estados pesquisados contam com uma superintendência do MAPA e com órgãos estaduais de inspeção e sanidade animal. A existência de instituições municipais é restrita a poucos municípios. Ainda assim, os profissionais do serviço de inspeção municipal sofrem com bastante frequência pressões de políticos e dos usuários dos matadouros públicos municipais. Os entrevistados consideram a legislação sanitária vigente satisfatória, necessitando apenas de alguns ajustamentos para levar em consideração as especificidades de cada estado. Entretanto, há carência quantitativa e qualitativa de pessoal técnico para dar cumprimento às leis e normas, assim como os recursos financeiros específicos são insuficientes nos estados e municípios pesquisados.

Em termos de avanços institucionais, destaca-se a implantação em alguns estados (Rio Grande do Norte, Pernambuco, Bahia, Sergipe, Espírito Santo e Minas Gerais) de programa de regionalização de matadouros. A ideia é substituir as pequenas e inadequadas unidades de abate dos municípios por matadouros regionais, contemplando não só o abate sob as condições mínimas de higiene exigidas, mas também o transporte das carcaças e vísceras para as sedes dos municípios da área de abrangência do matadouro regional, em veículos refrigerados¹¹.

Aspectos organizacionais

O segmento da carne bovina nordestino encontra-se em piores condições de organização do que o seu similar nacional. Apresenta ainda expressiva diferença entre os estados, resultando em: limitada coordenação no suprimento de matéria-prima e na diferenciação de produtos; elevada presença de intermediários na comercialização de bovinos e dos produtos processados; deficiência na fiscalização e controle sanitário pelos órgãos públicos tanto na produção quanto no processamento e na comercialização; concorrência predatória entre os estabelecimentos legalmente constituídos e os abatedouros clandestinos; elevados índices de ociosidade das unidades agroindustriais; e inexistência de instrumentos transparentes (informações sobre o peso

¹¹ Em alguns casos, o modelo contempla também o transporte dos animais vivos das fazendas para os matadouros regionais.

e o rendimento de carcaça) para melhor orientar a comercialização dos bovinos entre a agroindústria e os produtores.

No Norte do Espírito Santo e no Norte de Minas Gerais há alguns indícios de organização nos frigoríficos de carne bovina, possivelmente influenciados pelas empresas exportadoras.

No elo da transformação (frigoríficos) existem, em pequena escala, empresas organizadas adotando elevado padrão tecnológico e atendendo à exigente demanda externa; outras, de médio e pequeno portes, que preenchem os requisitos mínimos da legislação sanitária. Mas há que considerar o elevado nível de abate clandestino de bovinos na região nordestina, funcionando à margem da legislação.

Pelo fato de os pequenos e médios criadores de bovinos também se encontrarem desorganizados, existe dificuldade de acesso às informações sobre o peso e rendimento de carcaça. Apenas os grandes criadores organizados ou aqueles que contam com consultores próprios têm acesso mais fácil a tais informações.

A consequência disso é a existência de persistentes conflitos no estabelecimento dos preços dos animais. O criador reclama que os preços estão defasados, não evoluindo de acordo com os preços dos insumos, reduzindo a rentabilidade da bovinocultura de corte. O questionamento relacionado com a pesagem dos bovinos resulta da inexistência de transparência na determinação do peso vivo do bovino quando da chegada no frigorífico e na determinação da relação entre o peso da carcaça e o peso do bovino abatido, por produtor (rendimento de carcaça), parâmetro importante para o fechamento dos preços e pagamentos. A maioria dos criadores entrevistados acrescenta que são os frigoríficos, cuja força tem aumentado com a concentração do setor, quem estabelecem os preços dos bovinos para abate nas suas regiões.

A justificativa dos frigoríficos de que as receitas geradas não permitem remunerar melhor o produtor não é aceita pelos bovinocultores, porque as receitas divulgadas pelo segmento industrial consideram apenas a carne *in natura*, excluindo, portanto, as demais linhas de produção derivadas do aproveitamento de subprodutos (vísceras, miúdos, carne semielaborada para embutidos, farinhas de sangue e osso, sebo e couro).

Por outro lado, os proprietários dos frigoríficos justificavam os preços praticados na aquisição de novilhos pela retração do mercado externo de carne bovina, na ocasião da pesquisa. Como fator principal, destacava-se a crise econômica mundial, que resultou na redução das exportações e na estabilização nos preços da carne no mercado externo, além da queda expressiva nos preços do couro no mercado mundial. Acrescente-se, ainda, a valorização do Real diante do Dólar que reduziu sobremaneira as receitas internas, inibindo exportações e redirecionando as vendas destinadas ao mercado externo para o mercado interno, sendo o Nordeste uma das alternativas mercadológicas.

Ademais, a heterogeneidade dos novilhos para abate, a maioria fora dos padrões requeridos notadamente pelo mercado externo, não permite elevar os preços dessa matéria-prima. Isso porque, para atingir o volume de carne *in natura* constante dos contratos de vendas para o exterior, o frigorífico terá que comprar maior quantidade de novilhos, implicando a elevação principalmente das despesas de transporte.

A concentração do segmento de frigoríficos promovida pelos grandes grupos nacionais é motivo de preocupação para os pequenos e médios frigoríficos nordestinos. Foram identificadas

no Maranhão, na Bahia¹², no Norte de Minas Gerais e no Norte do Espírito Santo¹³ empresas com mais de uma planta localizada dentro do estado, no Nordeste ou em outras regiões do Brasil.

Aspectos ambientais

De acordo com o Ministério do Meio Ambiente (MMA), Maranhão, Mato Grosso, Minas Gerais, Goiás e Bahia são os cinco estados que desmataram as maiores áreas no cerrado brasileiro, em números absolutos no período 2002-2008. O Maranhão desmatou 23.144 km² de cerrados no período (FORMENTI, L. 2009). Na lista dos 60 municípios campeões em desmatamento no cerrado brasileiro, equivalente a um terço da área desmatada, destacam-se Formosa do Rio Preto (com área desmatada de 2.040 km²) e São Desidério (com 1.571km²), ambos localizados na Bahia. No Nordeste, identificou-se durante a pesquisa de campo o descumprimento da legislação ambiental, por conta da pecuária de corte, no Maranhão (região de Açailândia¹⁴) e no Norte de Minas Gerais (região de Montes Claros e Januária¹⁵). As exigências estabelecidas pelas autoridades ambientais para a preservação ambiental naqueles estados estão sendo contestadas pelos criadores e suas organizações, no sentido de se adotar taxa menos conservadora.

Cabe destacar os impactos ambientais negativos dos matadouros municipais e dos equipamentos privados de menor porte. Tais facilidades, geralmente, são localizadas nos perímetros urbanos dos municípios e próximas aos recursos hídricos. Nelas não ocorre o aproveitamento total dos subprodutos, gerando resíduos que são descartados, inadequadamente, em terrenos próximos aos matadouros. A maioria desses matadouros não conta com lagoas de decantação para a água servida, enquanto o sangue dos animais abatidos é lançado diretamente sobre o solo, poluindo o ar (odor), o lençol freático e as fontes hídricas superficiais.

Os impactos ambientais dos médios e grandes frigoríficos, notadamente os que exportam, são inexpressivos, por conta da maior exigência do MAPA, comparativamente com os demais órgãos estaduais. Todas as plantas com SIF visitadas contavam com programas de preservação do meio ambiente, efetuando o tratamento prévio das águas servidas antes de lançá-las em riachos ou utilizá-las em pequenas irrigações. Os desperdícios de subprodutos são inexpressivos nesses frigoríficos.

Estrutura de mercado

O Nordeste figura como grande importador de carne bovina de todas as regiões brasileiras, especialmente do Norte e do Centro-Oeste, enquanto os embutidos e enlatados provêm do Sudeste e do Sul do Brasil. No curto prazo, descarta-se a elevação das exportações nordestinas de carne bovina em níveis expressivos, seja por falta de excedentes, seja devido à questão da febre aftosa ainda pendente de solução.

O mercado nordestino de carne bovina (carcaças, cortes ou peças), a exemplo do que ocorre com as demais regiões brasileiras, é dominado pelos grandes grupos, sejam frigoríficos instalados na própria Região, sejam plantas localizadas no Norte, Centro-Oeste e Sudeste. O Maranhão, a Bahia, o Norte do Espírito Santo e o Norte de Minas Gerais comercializam sua produção de carne e miúdos simultaneamente nos mercados locais e em outros estados

¹² Duas ocorrências em cada estado.

¹³ Uma ocorrência em cada estado.

¹⁴ Integrante da Amazônia Legal, que é a parte brasileira da floresta amazônica, formada por nove estados: Acre, Amapá, Amazonas, Mato Grosso, Maranhão, Pará, Rondônia, Roraima e Tocantins.

¹⁵ Integrantes da "Mata Seca", considerada pelo Estado de Minas Gerais como parte da Mata Atlântica, também objeto de preservação.

brasileiros, especialmente no Nordeste. Apenas uma pequena parte da carne bovina desses estados destina-se ao mercado externo.

Contudo, a comercialização de carne, por alguns frigoríficos, para os mercados interno e externo não significa que o estado onde se encontra instalada a agroindústria possua excedente desse alimento, posto que em muitos deles ocorre simultaneamente a entrada de carne bovina *in natura* e industrializada de outros estados.

Tal fato se dá principalmente por intermédio das grandes redes nacionais de supermercados e hipermercados, cujas aquisições tomam por base, dentre outros critérios, o menor preço, a qualidade, a garantia de suprimento e a logística de distribuição na época previamente estabelecida. Apenas os grandes grupos de frigoríficos reúnem condições de cumprir a totalidade desses requisitos comerciais.

Nas onze redes de supermercados pesquisadas, os principais fornecedores de carne bovina *in natura* (cortes e peças, e em menor escala, carcaça) são Pará, Maranhão, Tocantins, Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e em menor escala, Rio Grande do Sul.

A entrada de carne de outras regiões no Nordeste tem várias causas: insuficiência de oferta local; irregularidade de suprimento, qualidade, preços e escala de produção. Tais condicionantes são difíceis de serem cumpridas pelos pequenos e até alguns médios frigoríficos. Dentre os grandes grupos de frigoríficos extra-regionais atuando no Nordeste destacam-se: JBS, Bertin e Marfrig. Também foram identificados alguns grandes grupos instalados no Nordeste: Bertin (Itapetinga-BA), Frisa (Colatina-ES, Teixeira de Freitas - BA e Nanuque - MG), Grupo Frota (Bacabal e Igarapé do Meio, no MA), Max Beef (Carlos Chagas- MG), Independência (Janaúba-MG) e Equatorial (Açailândia-MA).

Canais de comercialização

No Nordeste, a oferta de bovinos para abate se concentra nos meses de dezembro, janeiro e fevereiro. O abastecimento dos frigoríficos, entretanto, não se dá somente a partir de animais da Região, conforme já destacado. Os grandes frigoríficos contam com corretores que identificam os produtores com animais em condições de atender às necessidades dos frigoríficos. Além desses corretores, há ainda os marchantes, que adquirem gado com recursos próprios para abater e, posteriormente, negociar a carne.

Nas regiões de produção pesquisadas, os produtores consideraram positivo o papel desses intermediários, porque, dadas as peculiaridades regionais, poucos produtores conseguem formar lotes de animais que os habilitem a negociar diretamente com os frigoríficos e são muito poucos os casos de inadimplência dos marchantes, principalmente pela prática de negociar com poucos compradores de confiança pequenos lotes de animais a cada vez. O registro mais grave de inadimplência foi feito no Maranhão, em situação de relação direta frigorífico/criador de gado.

Os marchantes constituem-se talvez no principal tipo de intermediário atuando no Nordeste, sendo o responsável pelo suprimento de pequenos e médios supermercados, feirantes, açougueiros de mercados municipais e pequenos estabelecimentos comerciais privados, porque atuam antes e depois dos matadouros/frigoríficos, que para eles funcionam como prestadores de serviço.

CONCLUSÕES E RECOMENDAÇÕES

O sistema agroindustrial da carne bovina no Nordeste é bastante complexo e apresenta muitos gargalos que precisam ser resolvidos via coordenação da cadeia produtiva, com a participação direta dos ambientes institucional e organizacional, para atender com competitividade e sustentabilidade as atuais e crescentes exigências do mercado consumidor.

A pesquisa revelou conflitos ao longo da cadeia produtiva, tanto na venda de boi gordo ao matadouro/frigorífico quanto na comercialização e distribuição. Os atores agem, em seus respectivos subsistemas, sem a indispensável visão sistêmica, não tendo o entendimento de que todos fazem parte do mesmo negócio e, portanto, precisam receber remuneração adequada em suas respectivas etapas.

Os casos de inadimplência observados referem-se ao relacionamento entre os frigoríficos e criadores, pois em grande parte das vezes, o intermediário é um corretor, que ganha comissão pelo serviço prestado e se limita a negociar e transportar os bovinos para o frigorífico, enquanto, o pagamento é realizado diretamente na conta bancária do criador pelo frigorífico, com base no peso da carcaça, em cuja apuração – queixam-se os criadores – não há transparência. Contrapõe-se a essa situação, a experiência exitosa da Central de Vendas de Bovinos para Abate da Associação dos Criadores de Gado Corte do Norte de Minas Gerais, que está comercializando os bovinos de sócios diretamente nos frigoríficos mineiros, em melhores condições de preços.

O subsistema de abate de bovinos no Nordeste é bastante heterogêneo, englobando desde os pequenos matadouros municipais, funcionando em precárias condições sanitárias e ambientais, até frigoríficos de grande porte, tecnologicamente modernos, com SIF, habilitados a exportar para os mais exigentes mercados. Trata-se de uma atividade econômica intensiva em capital, com pequena margem de lucro, afetada principalmente pela elevada participação do bovino nos custos variáveis. A segmentação de mercado e a incorporação de serviços aos alimentos são as estratégias usadas pelas empresas pesquisadas para agregar valor, elevar receitas e enfrentar a concorrência dos grandes frigoríficos nacionais em um mercado oligopolizado.

Manter ou aumentar a competitividade das empresas pressupõe a melhoria do rendimento de carcaça, um maior aproveitamento dos subprodutos, melhoria da qualidade da matéria-prima e das condições de acondicionamento e transporte dos produtos.

Na área pesquisada, os matadouros e os frigoríficos inspecionados sofrem uma concorrência desleal dos abatedouros clandestinos, os quais ofertam alimentos de qualidade duvidosa e comercializam produtos por menores preços, já que não recolhem impostos e encargos sociais.

As ações desenvolvidas pelo Ministério Público para desativar os matadouros municipais de funcionamento precário contribuíram de forma expressiva para o aumento do abate clandestino. Em alguns municípios, a exemplo de Vitória da Conquista (BA) e Janaúba (MG), tal fato não aconteceu, por conta da implantação de pequenos frigoríficos entregues à administração privada (regime de concessão), com mudanças significativas na gestão, na tecnologia utilizada e nos procedimentos de higiene.

A experiência exitosa de alguns estados nordestinos operacionalizando um modelo de matadouros regionais (e não municipais) está desmistificando a ideia de que a pequena unidade de abate de bovinos não tem condições para competir no mercado com as grandes empresas. A prática tem revelado que os matadouros regionais administrados pela iniciativa privada são mais eficientes que os públicos e, apesar de utilizarem bovinos de rebanho não especializado para carne, cumprem o importante papel de atender o mercado local ou regional, que ainda não

constitui área de interesse das grandes redes de supermercados, que são as vias de acesso dos grandes frigoríficos nacionais aos consumidores.

A despeito da importância que representa o segmento de abate de bovinos para a Região Nordeste, foram apontados muitos problemas ligados aos ambientes institucional e organizacional, notadamente a omissão em relação à fiscalização e repressão ao abate clandestino e cumprimento da legislação. Em alguns dos estados pesquisados, já existem convênios com órgãos federais para a implantação e fiscalização dos abatedouros credenciados pelo estado ou pelo município. Muitos dos entrevistados admitiram que a legislação brasileira é moderna e atende às necessidades e exigências do consumidor, no entanto, a fiscalização, quando existe, é precária e ineficiente, principalmente na fiscalização dos pequenos e médios abatedouros e no setor de vendas do atacado e varejo.

Os entrevistados fizeram muitas sugestões de políticas para o aperfeiçoamento do agronegócio da carne. A seguir, apresentam-se algumas delas, classificadas segundo os elos da cadeia produtiva em que deveriam ser implementadas (não necessariamente por aquele elo).

a) Para o subsistema abate

- Melhorar as condições de funcionamento das instalações, máquinas e equipamentos e de higiene nos abatedouros;
- Capacitar recursos humanos no manuseio da carne, higiene e tipos de corte;
- Obter maior aproveitamento da carne e seus subprodutos (cortes, peças embutidos e conservas);
- Ampliar a capacidade de câmaras de frios e de transporte refrigerado da carne;
- Ampliar o número de frigoríficos exportadores no Nordeste;
- Aumentar a participação relativa da carne industrializada nas exportações nordestinas.

b) Para os ambientes institucional/organizacional

Pesquisa

- Desenvolver padrões de processamento para os produtos regionais (carnes seca e do sol);
- Difusão tecnológica e capacitação;
- Difundir as tecnologias de melhor aproveitamento e uso da carne bovina, especialmente dos cortes dianteiros¹⁶ e de subprodutos;
- Difundir as tecnologias inovadoras para corte, transporte e comercialização de carne bovina para aumentar o rendimento industrial dos abates;
- Formar agentes multiplicadores especializados nas tecnologias de corte, processamento e comercialização da carne bovina¹⁷;
- Divulgar as experiências exitosas de matadouros regionais entre os técnicos de assistência técnica pública e privada;
- Instituir um programa permanente de capacitação de pessoal técnico de nível médio para atender às necessidades dos matadouros e frigoríficos.

Vigilância sanitária

- Fortalecer a efetividade e independência dos órgãos públicos de inspeção;
- Estender a todos os estados o programa de matadouros regionais, com concessão para a iniciativa privada;

¹⁶ O ITAL tem um bom trabalho nessa linha.

¹⁷ Ressalte-se que já existe experiência em Minas Gerais, objeto do programa de regionalização de matadouros (Minas Carne). No Ceará, o BNB, com recursos financeiros do Fundeci, aprovou projeto piloto de capacitação de recursos humanos da ADAGRI-CE.

Crédito

- Apoiar a implantação dos programas de regionalização dos matadouros, contemplando também as atividades de transporte e comercialização;
- Exigir na concessão do crédito o cumprimento integral da legislação ambiental, trabalhista e sanitária;
- Fomentar a adoção de tecnologias inovadoras e de diversificação das linhas de produção dos frigoríficos.

Aspectos ambientais

- Fomentar ações de acompanhamento sistemático dos matadouros para combater a destinação inadequada de resíduos sólidos e líquidos;
- Cobrar dos matadouros e frigoríficos a observância da legislação relativa ao tratamento e destino dos resíduos.

Aspectos fiscais

- Reduzir a carga de impostos dos matadouros e frigoríficos legalizados, como desestímulo ao abate clandestino;
- Buscar a equalização tributária entre os estados nordestinos, de modo a diminuir os prejuízos causados pela “guerra fiscal”;
- Consolidar, em documento eletrônico, as circulares e portaria, relacionadas com a produção, abate, processamento e comercialização da carne bovina e seus derivados.

Organização

- Estimular a criação de câmara setorial da bovinocultura de corte nos estados, para coordenar, monitorar e avaliar as ações implementadas;
- Fortalecer as associações de bovinocultores para melhor negociar a comercialização dos animais junto aos frigoríficos, apoiando-se no padrão dos animais e na instalação de balanças móveis e aferidas pelo INMETRO.

Talvez a maior preocupação constatada pela pesquisa quanto ao segmento de abate de bovinos na Região Nordeste tenha sido a situação precária dos matadouros municipais, ao ponto de envolver não só os órgãos de vigilância sanitária, mas também o Ministério Público.

Por outro lado, deposita-se uma grande esperança nos programas de matadouros regionais, que contando com maior capacidade de abate, tecnologia moderna, procedimentos sanitários e ambientais adequados, e administrados pela iniciativa privada, seriam responsáveis pelo abate dos bovinos de um pequeno grupo de municípios, transportando os animais das fazendas para a agroindústria e a carne (carcaças) – em veículos refrigerados – da agroindústria para os açougues, mercados públicos e demais equipamentos de varejo. Tal sistema exigiria, ainda, instalações adequadas em todos esses equipamentos de varejo, para preservar a qualidade do produto.

No Norte de Minas Gerais e no Estado da Bahia houve avanços no sentido de transferir para a iniciativa privada, em regime de concessão, os matadouros dos municípios, os quais passaram por substancial modernização. No ritmo como estão ocorrendo tais transferências, a figura do matadouro público nesses dois estados será extinta nos próximos cinco anos e se logrará uma acentuada redução no abate clandestino.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AgraFNP. **Anualpec: anuário da pecuária brasileira**. São Paulo: AgraFNP, 2010.

BRASIL, 2010. BRASIL. Ministério do Trabalho e Emprego. Relação anual de informações sociais: RAIS - vínculos empregatícios 2010. Disponível em <http://sgt.caged.gov.br/index.asp>. Acesso em 10 nov 2008.

Evangelista, Francisco R.; Brainer, Maria Simone de C. P; Nogueira Filho, A.; Souza, Valéria F. Identificação de áreas vocacionadas para a recria/engorda de bovinos no Nordeste. Campo Grande-MS: Sober, 2010. Disponível em <http://www.sober.org.br/palestra/15/436.pdf>. Acesso em 06 abril 2011.

Formenti, L. **Desmatamento no Cerrado é o dobro da Amazônia, diz Minc** (10/09/2009; 17h34). Disponível em <http://www.estadao.com.br/noticia/vidae.desmatamento-no-cerrado-e-o-dobro-da-amazonia-diz-minc.432762,0.htm>. Acesso em 14 novembro 2009.

Santos, J. A. N. dos; Oliveira, A. A. P.; Evangelista, F. R.; Nogueira Filho, A. Vidal, M. de F.; Gama e Silva; C. H.; Coêlho, J. D.; Carneiro, W. M. A.; Valente Jr. A. S.; Souza, G. S. de. **A agroindústria da carne bovina no Nordeste**. Fortaleza: BNB, 2011. 328p. (no prelo).

Stal, Eva; Sereia, José V.; Silva, Ricardo C. da; **Estratégias de internacionalização do setor agroindustrial brasileiro de carnes: exportação ou investimento direto no exterior?** XIII SemeAd Seminários em Administração. São Paulo: FEA-USP, 2010. Disponível em <http://ead.fea.usp/semead/13semead/resultado/trabalhosPDF/383.pdf>. Acesso em 06 abril 2011.

Outros Números do Informe Rural ETENE

ANO 5 - 2011

Nº 01, Jan 2011 - Produção e Efetivo do Café no Nordeste

Nº 02, Fev 2011 - Produção e Efetivo do Cacau no Nordeste

Nº 03, Fev 2011 - Produção e Área Colhida de Amendoim no Nordeste

Nº 04, Abril 2011 - Condição do Produtor em Relação às Terras no Nordeste

Nº 05, Abril 2011 - Produção, Área Colhida e Efetivo da Uva no Nordeste

Nº 06, Maio 2011 - Leite: a produção aumenta e o lucro diminui

Nº 07, Maio 2011 - Manejo florestal: uma possibilidade de parceria entre calcinadores e apicultores na Chapada do Araripe (PE)