

Procura pela carne reaquece ovinocultura

Principal fornecedor do Brasil, Uruguai volta-se ao mercado dos EUA e abre oportunidade para criadores nacionais

José Maria Tomazela

Um aumento que promete ser duradouro no preço da carne de cordeiro está levando a um reaquecimento no mercado de ovinos de corte no Estado e em outras regiões do Brasil. O preço do animal em ponto de abate, com até 40 quilos de peso vivo, chegou a R\$ 6,00 por quilo na semana passada, mais do que o dobro da cotação do início de 2010. No interior paulista, o preço da carcaça oscilava entre R\$ 11,00 e R\$ 13,50 o quilo, conforme a região.

O valor da carne está em ascensão desde junho do ano passado e, em grande parte, isso decorre da preferência dos uru-

guaios – tradicionais fornecedores do Brasil – pelo mercado norte-americano. Após a abertura das exportações para os Estados Unidos, o Uruguai reduziu o envio de carne ovina para o Brasil. Assim, os frigoríficos passaram a pagar melhor aos criadores brasileiros. Também teve influência o ganho em eficiência do setor, que passou a produzir carne com mais qualidade, atraindo consumidores. Como o País não produz o suficiente para suprir o próprio consumo, cortes finos tornaram-se um bem escasso, o que deve garantir um período longo de boas cotações.

Confiante no potencial do mercado brasileiro, há dois anos a empresária Priscilla Quirós fez um teste com um pequeno rebanho em uma fazenda, na região de Campinas (SP). Após um ano de estudos, deu início a seu projeto, com galpão para confinamento de 10 mil cordeiros, fabricação de ração

Instituto testa raça morada nova como matriz

● O Instituto de Zootecnia, em Nova Odessa (SP), está pesquisando o potencial da raça morada nova como matriz para a produção de cordeiros precoces. Os resultados ainda são preliminares, alerta o diretor do IZ, Ricardo Lopes Dias da Costa. "É uma possibilidade; não podemos criar expectativas antes de concluir a pesquisa e a experimentação no campo." Ele diz que a principal matriz para a produção de carne de cordeiro no Estado é a

santa inês. "Eu diria que não é só para São Paulo, mas para o Brasil todo." Para o cruzamento com a santa inês, ele destaca que algumas raças exóticas já testadas a campo, com bons resultados, como dorper, ile-de-france, texel e suffolk servem bem à produção de cordeiros precoces. O ile-de-france chegou aqui em 1973 e tem carne de boa qualidade, com alto rendimento de carcaça. A texel, holandesa, chegou ao País em 1972 e, além de produzir ótima lã, tem carcaça com baixo teor de gordura. A suffolk, vinda do Reino Unido, passou por melhoramento genético no Canadá e EUA antes de aportar aqui. /J.M.T.



Cruzamento industrial. White dorper cruzado com santa inês

e investimento de R\$ 6 milhões. Hoje, a Cabanha Oviedo tem 1.500 matrizes e, até 2012, a meta é chegar a 3.500.

A empresa já confinou seus primeiros lotes de cordeiros e lançará marca premium no primeiro trimestre de 2012, com a expectativa de faturar R\$ 2,5 milhões. Assim que a carne premium estiver à venda, a empresa poderá fornecer até 8 toneladas por mês. "O fato de o Uruguai ter conseguido exportar para os EUA foi bom para o Brasil, pois a carne disparou de preço, impulsionando os investimentos", comenta Priscilla.

Ela ainda aponta a importância de uma parceria com outros criadores, pois "neste mercado só sobrevive quem tem estrutura e escala". A carne premium da Cabanha é resultado de um tricross - o cruzamento triplo das raças poll dorset (linhagens dos EUA e Austrália), santa inês (nordeste brasileiro) e white dorper (África do Sul).

Novos plantéis. Produtores que já estavam no mercado, como a Dorper Campo Verde, aproveitam o bom momento para incentivar a formação de novos plantéis, com a venda de reprodutores. Desde 2006, a agropecuária mantém machos e matrizes selecionados das raças dorper e white dorper em Jarinu, região de Jundiá (SP). São raças consideradas resistentes e usadas para cruzamen-

● **Sem marketing**

LUCAS HEYMEIER

GERENTE DA CAMPO VERDE

"A maioria das churrascarias já inclui carne de cordeiro no rodízio. Há restaurantes que consomem 10 t por mês sem nenhum investimento em marketing"



to com outras de plantel mais expressivo no País, como a santa inês. "A heterose (mistura das raças) dá um ganho expressivo no tempo de abate", diz o agrônomo Carlos Vilhena, gerente da Campo Verde.

O abate precoce, embora não dispense vacinações e cuidados sanitários, encurta também o período em que o animal fica sujeito à doenças e verminoses. Mas a tecnologia é indispensável, diz Vilhena. "Não é animal para criar no quintal.

Tem de ser uma atividade bem administrada, seja pequena, média ou grande. O melhor sistema de produção é ter a mãe no campo e o macho na ração. Pode-se terminar o cordeiro em confinamento para ser abatido com 4 ou 5 meses."

Conforme Vilhena, o País conta com 40 mil exemplares de animais selecionados para produzir matrizes e reprodutores. "É pouco para o tamanho do nosso desafio de produzir carne para o mercado interno e externo. Não fazemos mais propaganda para aumentar o consumo de cordeiro porque não temos o produto para entregar. Acabamos de receber consulta da Arábia Saudita para vender carne em larga escala, mas ainda não temos estrutura."

Conforme o gerente de Vendas da Campo Verde, Lucas Heymeier, a carne de cordeiro deve entrar forte nos hábitos de consumo do brasileiro. "A maioria das churrascarias já a inclui no rodízio tradicional. Temos clientes com vários restaurantes e que consomem 10 toneladas de carne por mês sem qualquer investimento em marketing." Ele diz que o animal precoce, abatido com 4 ou 4 meses, antes de atingir a maturidade, produz carne tenra e de sabor delicado. Ele conta que o consumo per capita no Brasil é 0,7 quilo/ano, enquanto a média mundial é de 1,8 quilo. "Temos muito para crescer."

1º Leilão DEZ MIL BEZERROS Agro Santa Bárbara

10.000 BEZERROS DA MESMA MARCA!

Técnicas adaptadas melhoram produção

LEONARDO SOARES/AE - 16/1 2010

Para o presidente da Associação Paulista de Criadores de Ovinos (Aspaco), Arnaldo dos Santos Vieira Filho, o ciclo de preço bom já dura mais de um ano e passou confiança ao produtor para investir em tecnologia. Práticas usadas na produção de carnes tradicionais, como de bovino e frango, são adaptadas para os ovinos, como o creep feeding, ou cocho privativo para alimentar borregos. "Fazem também a terminação com os animais confinados ou semiconfinados. Com isso conseguem animais precoces, com bom padrão de carcaça."

O gargalo do abate já está superado, diz. "Vai longe o tempo em que o criador tinha de fazer anúncio em jornais próximo da Páscoa e do Natal para desovar seu estoque de cordeiros."

Há frigoríficos instalados em quase todas as regiões do Estado e o número só não é maior por falta de animais para abate. "O Marfrig tem um frigorífico em Promissão com capacidade para mil animais por dia, mas só abate um dia por semana por falta de cordeiros", conta. Conforme o dirigente, o plantel de



Confinamento. Manejo herdado da bovinocultura

ovinos no Estado, de 550 mil cabeças, mais do que dobrou nos últimos 20 anos. "O Brasil tem tudo para ser um dos maiores produtores de carne ovina do mundo, como já é de outras carnes", diz Vieira Filho. /J.M.T.

Mais informações

ASPACO, TEL. (0-14) 3841-6841; DORPER MONTE VERDE, (0-11) 2626-9493; ABCDORPER (0-14) 9708-0115



Agro Santa Bárbara

7 de agosto • 12h

Sábado
Recinto de Leilões Magnus
Redenção PA

Transmissão:



CANAL DO BOI

CADASTROS/LANCES
(43) 4009-7099

Realização:



PROGRAMA
LEILÕES
(43) 3373-7077

Patrocinio:



Informações: www.agrosb.com.br/vendas
ontato@agrosb.com.br :: 094 3322.1525 :: 011 9456.9364