Janela aberta

A vez da carne suína



Sérgio Roberto Wladrich

O Brasil vem se destacando ano após ano na exportação de carne de frango. Estamos atualmente em segundo lugar na lista dos maiores exportadores mundiais, e o setor estima exportar em 1997 pelo menos US$1 bilhão, nada menos que 13% do total do comércio mundial.

De todas as carnes consumidas no mundo, no entanto, a suína está em primeiro lugar, com 44%. As notícias sobre a doença da vaca louca, no ano passado na Inglaterra, fizeram crescer o consumo de outras carnes, e dentre elas a que mais incrementou suas vendas na Europa foi a carne suína (5% na Itália, 3% na França e 4% na Inglaterra).

A produção brasileira desta carne (1.500t/ano) representa menos de 2% da produção mundial. Considerando que somos auto-suficientes em soja e milho, insumos básicos para o arraçoamento, e que, em toneladas, a quantidade de carne suína produzida na país é três vezes menor que a de frango, caberia perguntar o porquê dessa diferença. Temos tecnologia e *know-how* de produção na região Sul, sistema de produção e índice de produtividade muito semelhantes aos americanos e europeus. A taxa média de desfrute no estado de Santa Catarina é superior à taxa média européia.

É verdade que habitualmente consumimos pouca carne suína e não temos acesso aos grandes mercados internacionais. Perto de 1978, o rebanho brasileiro foi quase totalmente sacrificado, em conseqüência da peste suína africana. Isso pode ter vindo a reforçar a insegurança do consumidor, já acostumado às reservas com que tradicionalmente se considera o consumo dessa carne, as quais fizeram do Brasil o país do mundo onde menos se come carne de porco. A média européia de consumo é de 42 kg/ano *per capita*; a Dinamarca, maior consumidor mundial, chega a 65kg/ano *per capita*. No Brasil, os irrisórios 9,3kg/ano *per capita* ainda embutem 70% de industrializados sob a forma de presunto, lingüiças, salames etc., e somente 30% são consumidos *in natura*.

Outra questão associada à carne suína diz respeito à sua presumida elevada taxa de colesterol. Trabalhos realizados pela Faculdade de Engenharia e Tecnologia de Alimentos, da Unicamp, comprovaram que a carne suína tem menos colesterol que a carne bovina: para cada 100g de carne de boi, encontram-se 70mg; para a mesma quantidade, tanto de carne suína quanto de frango, são encontrados somente 60mg de colesterol.

Parece portanto que o que está faltando é um bom *marketing*.

Do ponto de vista do comércio internacional, por enquanto o Brasil exporta em torno de 1,5% do total comercializado no mundo (4,364 milhões de toneladas). Mas há motivos para acreditar que 1997 ficará na história do setor. A competitividade internacional é regida por subsídios, taxas de importação e/ou restrições sanitárias. No caso da carne suína, a barreira é sanitária; o Brasil não era considerado área livre de enfermidades infecto-contagiosas. Após a reformulação realizada na Rodada Uruguai e a transformação do Gatt em Organização Mundial do Comércio (OMC/WTO), as regiões com mais de 24 meses sem a presença de febre aftosa e 12 meses sem peste suína clássica e com vacinação passaram a ser consideradas áreas livres. No caso do Brasil, esses quesitos foram atendidos após muito trabalho conjunto de produtores, indústrias e governo. O Rio Grande do Sul e Santa Catarina foram declarados áreas livres pelo Ministério da Agricultura. Para o comércio internacional ainda se requer o reconhecimento por uma entidade de âmbito mundial, que neste caso será a Oficina Internacional de Epizootias (OIE). Em maio deste ano, o Brasil, através do Ministério da Agricultura, encaminhou a documentação solicitando esse reconhecimento.

Enquanto isso, trabalha-se junto às autoridades sanitárias da Itália para harmonizar os procedimentos brasileiros com os da União Européia. Nos dias 8 e 9 de setembro passado, um seminário internacional em Florianópolis tratou do treinamento de técnicos segundo o modelo europeu.

Também já estão sendo contatados o Japão e a Rússia, cuja soma de importações é igual à produção brasileira, e está sendo programada uma visita das autoridades russas.

O esforço integrado da cadeia produtiva – produtor, indústria e governo – segundo o conceito moderno de somar esforços na busca a satisfação do consumidor, por sua vez, trará benefícios para toda a nação. Sem falar na oportunidade de resgatar, enfim, o setor suinícola brasileiro.

Sérgio Roberto Wladrich é engenheiro químico, pós-graduado em administração de empresas pela Escola Superior de Administração e Gerência – Esag –, de Florianópolis, e participou do Programa de Desenvolvimento para Executivos pelo International Institute for Management Development – IMD –, Suíça, em 1993. Atual diretor da Ceval Alimentos S.A., presidente da Associação Brasileira dos Exportadores de Carne Suína e vice-presidente da Associação Brasileira dos Produtores e Exportadores de Carne de Frango.