



CAMPO ABERTO

Gisele Loeblein
gisele.loeblein@zerohora.com.br
zerohora.com.br/giseleloeblein
3218-4709

O FILÉ QUE FALTAVA NO PRATO

Com as portas japonesas de novo abertas ao Brasil para embarque de carne bovina termoprocessada, a vinda da missão técnica ao Estado, a partir de amanhã, ganha ainda mais peso. O grupo visitará as instalações do frigorífico Pampeano (da Marfrig), em Bagé, unidade que trabalha exclusivamente com processados.

É mais um impulso para o setor, que andava entusiasmado com a reabertura dos mercados da China e da Arábia Saudita.

O Japão era o último país que ainda mantinha embargo ao produto brasileiro, após a comunicação, em 2012, de um caso atípico de encefalopatia espongiforme bovina – doença popularmente conhecida como mal da vaca louca.

Agora, são 100% dos embargos suspensos à carne bovina brasileira no mundo – comemorou a ministra da Agricultura Kátia Abreu, ao avaliar a decisão do governo japonês, anunciada na sexta-feira.

O país asiático é um mercado premium e, por isso, muito cobiçado para exportação.

Por enquanto, a abertura é para a carne enlatada. Para o produto in natura, os japoneses ainda exigem que o gado seja livre da febre aftosa sem vacinação – condição que hoje só Santa Catarina pode atender.

Antes do embargo, em 2012, o Brasil chegou a exportar 1,55 mil toneladas de carne bovina termoprocessada e extrato para o Japão, somando US\$ 8,6 milhões.

Neste momento, o que empolga mesmo as indústrias do setor é o conjunto da obra. Ou seja, a perspectiva de entrar novamente em mercados que estavam fechados, aumentando a possibilidade de destinos e engordando a conta das exportações. No acumulado de 2015, a receita com os embarques tem sido inferior à de 2014, quando somou US\$ 7,2 bilhões. As retomadas alimentam a perspectiva de que 2016 possa ser não só melhor do que este ano, como também consiga superar os limites anteriores.



TIAGO FRANCISCO ABREU, DIVULGAÇÃO

A importância da nutrição na produção de carne de qualidade será um dos destaques da 75ª Etapa do Fórum Permanente do Agronegócio, que ocorre nesta quarta e quinta-feira em Santa Maria, na Região Central.

Focado na necessidade de aumentar a produção de carneiros no Estado, o evento dá um passo adiante ao trazer o especialista Min Du, da Washington State University, referência mundial.

Queremos mostrar aos pecuaristas o quanto a nutrição da vaca, da concepção até os primeiros meses de lactação do cordeiro, afeta a qualidade da carne. É o diferencial da verdadeira qualidade de carcaça – afirma o professor da UFRGS José Fernando Piva Lobato, um dos idealizadores do

O SEGREDO ESTÁ NA COMIDA

debate, promovido pela Federação da Agricultura do Estado, que chega à sétima e última etapa de 2015.

E como se dá essa relação entre nutrição e qualidade

da carne? Quem vai dar todos os detalhes será o pesquisador Min, mas Lobato explica: nos primeiros meses da gestação – que no caso das vacas dura nove meses e meio –, ocorre a formação das fibras musculares. Nos cinco meses finais, é a vez das células que interferem na formação do marmoreio, a gordura intramuscular.

Min desembarca amanhã no Estado. O evento, realizado no Park Hotel Morotin, é gratuito e aberto aos produtores interessados. Mais informações em casaruralrs.com.br ou pelo telefone (51) 3221-6460.

A FRENTE PARLAMENTAR DA PESQUISA AGROPECUÁRIA GAÚCHA TEM HOJE UMA NOVA AUDIÊNCIA PÚBLICA. DESSA VEZ, O EVENTO SERÁ EM PORTO ALEGRE, NO AUDITÓRIO DA FUNDAÇÃO ESTADUAL DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (FEPAGRO).

NO RADAR

TERMINA hoje o prazo para que os produtores comprovem a vacinação dos animais na segunda etapa da campanha da febre aftosa, direcionada aos animais com até 24 meses de idade. O documento deve ser entregue nas inspetorias veterinárias.

NA METADE DO CAMINHO

O Programa Saúde na Pele, por meio do qual são fornecidos gratuitamente protetores solares aos agricultores familiares, deverá estar completo até julho do próximo ano. Pelo menos essa é a estimativa de Inque Schneider, diretora da Federação dos Trabalhadores na Agricultura do Estado (Fetag-RS) responsável pela área da saúde. Nesta primeira fase, será distribuído um total de 300 mil frascos.

No início do projeto-piloto, em 2014, 124 municípios testaram o programa. Neste ano, outros 160 foram incluídos e, desde setembro, todos os municípios associados à Fetag – sindicatos e extensões de base, que somam 440 municípios – foram incluídos.

– Estamos na metade do programa. Está andando, devagar mas andando. Atingimos 75 mil produtores com produto entregue. Alguns já retiraram mais de uma vez – completa Inque.

A lei que tornou possível a iniciativa foi aprovada em 2010 e regulamentada no final de 2013. Os primeiros protetores começaram a ser entregues em junho de 2014.

O PRIMEIRO BILHÃO NÃO SE ESQUECE

Apesar da crise na economia, a Cooperativa Tricolor Sarandi (Cotrisal), no norte do Estado, vai fechar 2015 com marca histórica: faturamento de R\$ 1 bilhão, atingido ainda em novembro.

A meta vinha sendo perseguida há três anos. No período, a cooperativa acumulou sobras operacionais brutas acima de 14%.

Além de atuar na área de recebimento de grãos, a Cotrisal tem 15 supermercados, unidades de peças e implementos agrícolas, rede de lojas de artigos para casa e construção, de produtos veterinários e uma fábrica de ração. São quase 10 mil sócios e 1,27 mil funcionários que trabalham em 30 municípios da região atendida pela cooperativa.

Outubro foi um mês de recuperação para as exportações do mel brasileiro. O volume embarcado cresceu 36,99% em relação ao mês anterior, assim como a receita, que chegou a

US\$ 6,21 milhões

no período. No acumulado do ano, no entanto, há recuo de 18,7% em valor e de 15,78% em volume.

“

Precisamos valorizar mais nosso produto, viabilizar a atividade desde a produção da uva até a chegada ao consumidor final.

DIRCEU SCOTTÁ

Presidente do Conselho Deliberativo do Instituto Brasileiro do Vinho, eleito para o biênio 2016-2017, ao falar sobre os desafios



ERDINO GONZALEZ, ESPECIAL



Veja mais informações sobre o agronegócio na nova página da coluna no site zerohora.com/giseleloeblein