



Como são de ciclo considerado longo, animais vendidos para as festas fazem parte de planteis criados há pelo menos 10 meses

FELIPE DORNELLES / CP MEMÓRIA

Preços estagnados

Custo do milho, principal componente da ração suína, disparou e não foi repassado pelos criadores ao mercado. Diante disso, expectativa é que consumidor pague o mesmo que no ano passado pelo quilo da carne

A evolução dos preços do quilo do animal vivo e da saca de milho ilustra os problemas enfrentados pela suinocultura em 2016 e justifica a cautela das entidades em fazer estimativas para o consumo da carne no final de ano. Na primeira semana de novembro, a Associação dos Criadores de Suínos do Rio Grande do Sul (ACSURS), apontou o preço de R\$ 3,87 pelo quilo do suíno vivo. O valor é apenas R\$ 0,02 centavos acima do praticado no mesmo período de 2015, de R\$ 3,85. Na comparação entre as duas datas, no entanto, neste mês de novembro os suinocultores pagaram R\$ 42,50 pela saca do milho, contra R\$ 33,25 no mesmo período do ano passado. “Vivemos um ano difícil, em que o produtor precisou absorver gastos que não pode repassar na íntegra. Mesmo assim, acreditamos que o preço baixo do suíno

ao consumidor e a qualidade da carne que produzimos vai garantir um desempenho razoável no final de ano”, analisa Valdecir Folador, presidente a ACSURS.

O dirigente explica que a criação de suínos é de ciclo longo e, por esta razão, o varejo não vai sentir os efeitos da crise do milho em 2016, pois os animais que serão vendidos para as festas fazem parte de planteis criados há pelo menos 10 meses. “A suinocultura é diferente da avicultura. Na criação de aves o produtor pode tomar a decisão de reduzir o número de animais para racionalizar custos e depois voltar, pois seu ciclo de produção é curto. Desistir de uma criação de suínos é bem mais complicado”, compara. Folador acredita que as consequências do que o setor viveu em 2016 serão sentidas no final do ano que vem.

O diretor-executivo do Sindicato das

Indústrias de Produtos Suínos do Rio Grande do Sul (Sips), Rogério Kerber, espera que o crescimento estimado pela Associação Brasileira de Proteína Animal (ABPA) para a carne suína na ceia de Reveillon, de 6%, se confirme. O executivo diz que neste ano está havendo retardo nas demandas à indústria. “O ritmo de pedidos tem menor intensidade que em anos anteriores, o que entendemos como normal diante da crise econômica que o país está vivendo”, ressalta. O Sips espera crescimento do volume de pedidos a partir da primeira semana de dezembro, quando começa a circular a primeira parcela do 13º salário. Quanto aos preços, Kerber afirma que o consumidor pode ser surpreendido positivamente. “A carne suína deve ser comercializada pelo mesmo preço do ano passado ou até ligeiramente mais barata”, anuncia.

EMPRESAS PREPARAM NOVIDADES

Os frigoríficos brasileiros que tradicionalmente produzem carnes para as festas de fim de ano atualizam suas estratégias para atrair o consumidor. A BRF Brasil Foods, proprietária das marcas Perdigão e Sadia, contratou neste ano um dos chefs mais conhecidos do planeta, o britânico Jamie Oliver, para criar uma linha de produtos congelados com preparação diferenciada. Os pratos trazem os ingredientes separados dentro da embalagem e instruções para tempero e montagem, dando a eles sabor e aspecto de comida fresca. Oliver concebeu uma receita dentro do mesmo conceito para o peru Sadia, com ingredientes conhecidos dos brasileiros: a ave desossada, recheada com farofa, pimenta biquinho e alecrim.

Segundo a assessoria de comunicação do grupo, anualmente são realizadas pesquisas para identificar os desejos do consumidor e trazer no final de ano aquilo que será um diferencial na mesa. Mas a BRF investe também em campanhas institucionais que reforcem entre os consumidores o espírito de confraternização. Neste ano, a Perdigão, fabricante do chester, vai doar às famílias carentes uma ave

para cada ave comprada no mercado, até o limite de 250 mil unidades. O grupo não anuncia suas expectativas de venda e nem divulga preços, mas diz acreditar no bom desempenho no final de ano. Nos frigoríficos que administra, a BRF afirma não ter sofrido com o desabastecimento de matéria-prima em razão da crise do milho.

Já a Aurora Alimentos, terceiro maior grupo brasileiro de produtos cárneos, espera crescimento de 10% no faturamento de final de ano, apostando que, mesmo em crise, o consumidor vai manter a tradição e ir às compras. A empresa lança o tender blesser, presunto produzido com peito de ave selecionada, pronto para servir e que pode ser aquecido no forno de micro-ondas. “Esse é um produto diferenciado e de fácil preparo, destinado, principalmente, aos consumidores que buscam praticidade, comodidade e conveniência no momento da ceia”, observa o diretor comercial, Leomar Somensi. A linha Boas Festas da Aurora é composta por 12 produtos, todos eles temperados, que incluem, além da ave blesser, o tender, os cortes de suínos e as peças recheadas.

ENTENDA A DIFERENÇA

QUEM É O PERU

Ave originária da América do Norte, pode chegar a pesar 15 quilos. No Brasil, as mais adaptadas são as espécies marmouth bronzeado e beltsville branco, ambas indicadas para a produção de carne, com bom rendimento e sabor suave. Alimentam-se de ração e não têm problemas em relação ao clima. No Brasil, são consumidas basicamente no Natal, mas a fabricação de embutidos, com pouca gordura e grande valor nutricional, ganhou espaço nos últimos anos. São abatidos, em média, aos cinco meses.

QUEM É O CHESTER

Visto com desconfiança por muito tempo, acusado de ser resultado da ingestão de hormônios que lhe proporcionariam peito carnudo e coxas volumosas, o chester é na verdade um frango, selecionado geneticamente para ter estas características corporais. É alimentado apenas com ração, como as outras aves, mas leva mais tempo para ser abatido. Enquanto um frango comum é abatido em 40 dias, com 2,5 quilos, o chester tem pelo menos 90 dias de engorda, chegando ao peso de 4,5 quilos. Na mesma categoria se inclui o bruster, também consumido no Natal.