



QUALIDADE SANITÁRIA DA CARNE BOVINA: REVISÃO DE LITERATURA

ZIMPEL, Aline Veiga¹; HERZOG, Rafaela Oliveira¹; ARALDI, Daniele Furian²

Palavras-chave: Pecuária. Sanidade. Exportação.

Introdução

A cadeia de carne bovina ocupa posição de destaque no contexto da economia rural brasileira, ocupando vasta área do território nacional. Apesar de o país apresentar-se favorável ao aumento das exportações, ainda há sérios obstáculos internos que precisam ser superados. Destacando como principais, a superação das barreiras sanitárias e o desenvolvimento de um padrão de qualidade para que o país tenha seu reconhecimento pelo mercado importador e exportador (BRASIL, 2007).

Este trabalho tem como objetivo discutir e revisar fontes encontradas na literatura sobre a qualidade sanitária da carne bovina.

Qualidade da carne

Dentre os aspectos, antigamente pouco valorizados, na decisão de compra está a qualidade do produto. À medida que ocorrem alterações de hábitos, gostos e preferências os consumidores aumentam suas exigências e o conceito de qualidade ganha mais importância (SAAB, 1999). Para Pinto (2008), a qualidade de um produto é entendida como o conjunto de suas características associadas à sua capacidade de atenderem ou não às necessidades e satisfação do seu consumidor. Segundo a Organização mundial da saúde (OMS), a qualidade inclui todos os outros atributos que influenciam no valor de um produto para o consumidor. Incluindo atributos negativos como: deterioração, contaminação, descoloração, odores desagradáveis, e atributos positivos como: denominação de origem, cor, sabor, textura e método de processamento do alimento (WORLD HEALTH ORGANIZATION, 2003).

Para os criadores o conceito de qualidade da carne se resume a um nível ótimo de produção de acordo com os recursos disponíveis, para os produtores se restringe ao "máximo rendimento de carcaça", já para os frigoríficos seria um alto rendimento em cortes, para o

¹ Acadêmicas do curso de Medicina Veterinária na Universidade de Cruz Alta – UNICRUZ
aline_zimpel@hotmail.com rafaelaherzog@hotmail.com

² Zoot., Me., Professora dos cursos de Agronomia e Medicina Veterinária da Universidade de Cruz Alta – UNICRUZ danielearaldi@hotmail.com



açougue pode-se afirmar que é a boa aparência e longa vida de prateleira e para o consumidor, qualidade é "preço", muito embora alguma parte busque sanidade e aspectos organolépticos como cor, maciez e sabor (EMBRAPA, 1999).

Qualidade sanitária

O controle sanitário é definido como qualquer tipo de ação que visa melhorar os processos e atribuir segurança na preparação dos alimentos. Implica, necessariamente, no controle da sobrevivência e na redução dos perigos biológicos (CAMARGO, 2008). A qualidade higiênico-sanitária do alimento é um fator de segurança alimentar e tem sido amplamente estudada e discutida, uma vez que as doenças veiculadas por alimentos são um dos principais fatores que contribuem para os índices de morbidade. Portanto, para conferi-la, faz necessário adotar medidas de controle a fim de prevenir, reduzir a um nível aceitável ou eliminar um agente físico, químico ou biológico (BRASIL, 2004).

As crises sanitárias ocorridas nos Estados Unidos e na União Europeia, relacionadas aos casos de “vaca louca” e febre aftosa, contribuíram para que os consumidores conferissem atenção especial aos aspectos relacionados à qualidade sanitária do alimento, principalmente da carne bovina (ZIMBRES, 2006).

Segurança alimentar

Segundo a Organização mundial da saúde (OMS), segurança do alimento se refere a todos os riscos, crônicos ou agudos, que podem tornar um alimento prejudicial à saúde do consumidor. Pitelli (2004) estudou os impactos das alterações no ambiente institucional, europeu e nacional, em decorrência das exigências do consumidor europeu quanto à segurança e à qualidade sanitária da carne bovina. O autor mostrou que tais exigências implicaram em adaptações da legislação nacional para a adoção de mecanismos mais efetivos de controle sanitário em toda a cadeia produtiva, a fim de aumentar a qualidade e a padronização da carne bovina. Segundo Antonioli (2005) a adoção de Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) é fundamental para a produção de alimentos seguros, já que visa o controle dos possíveis perigos que possam ocorrer ao longo de toda a cadeia (do segmento de insumos até o consumidor final), sendo um meio de gerenciamento da segurança na produção de alimentos com um enfoque sistemático de análises de perigos e riscos (identificação do perigo, determinação dos pontos críticos de controle, estabelecimento do limite crítico, monitoramento, ações corretivas, verificação e registro).



Exportação de carne bovina e os fatores que a interferem

A importância do mercado externo vem aumentando com o passar dos anos, o crescimento das exportações fez com que toda a cadeia produtiva se empenhasse em atender às exigências dos principais mercados, que impõem condições para a compra do produto. A grande preocupação da pecuária nacional, atualmente, é de ordem sanitária, principalmente a febre aftosa, que traz prejuízos para toda a cadeia produtiva e o fechamento de mercados que só serão reconquistados a duras penas. Há o acordo de Aplicação de Medidas Sanitárias e Fitossanitárias (SPS), o qual tem como um de seus princípios o da regionalização, que é o reconhecimento de área livre de doenças ou pragas, não só em âmbito nacional, como em âmbito regional, o que permite a um país demonstrar que uma área de seu território é livre de doenças, fazendo com que os importadores não imponham restrições sobre produtos originados dessa região. Foi esse princípio que permitiu a divisão do Brasil em Circuitos no tratamento da questão da febre aftosa em bovinos e suínos (MIRANDA, 2001).

Conforme Miranda *et al.* (2003) as medidas SPS, além de possibilitar a interrupção ou inviabilização do comércio de carne bovina entre os países, pode causar custos adicionais de produção ou comercialização acarretados pelas exigências distintas entre países, e ainda, prejuízos relacionados aos processos de disputas junto ao acordo, considerados demorados, caros e burocráticos. Muitos países preocupados com a segurança alimentar de seus consumidores e a saúde de seus animais vêm utilizando a imposição de barreiras sanitárias e fitossanitárias contra o Brasil, principalmente depois do surgimento, no final de 2005, de focos de febre aftosa no Mato Grosso do Sul e Paraná. Isso acaba afetando a circulação de mercadorias e limitando o desempenho do setor exportador brasileiro, o que obriga às autoridades brasileiras melhorar a questão sanitária. Para transmitir ao mercado interno e externo segurança em relação aos seus produtos de origem animal, visando conquistar novamente o status de área livre de febre aftosa com vacinação, podendo comercializar com novos importadores, aumentando suas exportações principalmente de carne “*in natura*” (SILVA; TRICHES; MALAFAIA, 2011).

Considerações finais

Conclui-se que são necessários maiores investimentos nas estruturas de fiscalização e combate a enfermidades, visando erradicar principalmente a febre aftosa e prevenir outras doenças, para melhorar a qualidade sanitária da carne bovina para se adequar a todas as exigências dos países importadores e não haver perdas econômicas para o país.



Referências

ANTONIOLLI, D. B. **Diagnóstico das exigências para exportação de carne bovina para os Estados Unidos**: a inspeção dos frigoríficos brasileiros. Estágio profissionalizante em engenharia agrônoma. Piracicaba: ESALQ, 2005. 74p.

BRASIL. Cadeia produtiva da carne bovina. Brasília, 2007.

BRASIL. **Ministério da Saúde**. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução-RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2004.

CAMARGO, F. Z. Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação. **Revista Food Service News**. n. 33, 2008.

EMBRAPA. **Qualidade da carne bovina**. Campo Grande: Embrapa Gado de Corte, 1999.

MIRANDA, S. H. G.; GALLI, F.; ALMEIDA Jr., C. F. G.; BURNQUIST, H. L. **As questões sanitárias e o comércio internacional**. Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada – ESALQ/USP. São Paulo, 2003.

MIRANDA, S. H. G.; MOTTA, M. A. S. B. **Exportação de carne bovina brasileira**: evolução por tipo e destino. In: XXXIX Congresso Brasileiro de Economia e Sociologia Rural (Sober), 2001.

PINTO, P.S. A. **Inspeção e higiene de carnes**. UFV, Viçosa – MG, 2008.

PITELLI, M. M. **Sistema agroindustrial brasileiro da carne bovina**: análise do impacto das mudanças institucionais europeias sobre a estrutura de governança. 2004. 160p. Dissertação (Mestrado em Economia Aplicada) – Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2004.

SAAB, M. S. B. L. de M. **Valor percebido pelo consumidor**: um estudo de atributos da carne bovina. 1999. 116 p. Dissertação (Mestrado em Administração) – Faculdade de Economia, Administração e Contabilidade, Universidade de São Paulo, São Paulo, 1999.

SILVA, S. Z. da; TRICHES, D.; MALAFAIA, G. Análise das barreiras não tarifárias à exportação na cadeia da carne bovina brasileira. **Revista de política agrícola**. Ano XX , Nº 2, Abr./Maio/Jun de 2011.

World health organization (WHO). Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. 2010. Disponível em:
<http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Englsh_Guidelines_Food_control.pdf> Acesso: 13 set 2014.

ZIMBRES, T. M. **Estudo sobre a demanda por qualidade dos importadores de carne bovina do Brasil**. Monografia apresentada à Escola Superior de Agricultura “Luiz de Queiroz”, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2006.