

Qualiagro

Papel da rastreabilidade

Luciana Vieira
Gabriela Cardozo Ferreira
Marcia Dutra de Barcellos

A DEMANDA internacional de carne bovina é cada vez mais afetada por eventos como a crise da “Vaca Louca”, ocorrida em 1990. A partir do impacto que os riscos de alimentos contaminados podem trazer para os consumidores, aumenta a preocupação com as questões de segurança dos alimentos.

Com isso, cresce também a necessidade das empresas garantirem a qualidade e a confiabilidade dos seus produtos. Já bastante utilizadas em países europeus, essas práticas começam também a ser adotadas por países em desenvolvimento, como o Brasil, que pretendem colocar seus produtos no mercado internacional.

Atualmente o Codex Alimentarius, uma comissão criada em 1963 pela FAO, para desenvolver padrões e guias para a proteção da saúde dos consumidores, é a principal referência internacional para as cadeias produtivas e agências internacionais de controle do comércio dos produtos alimentares.

As normas mais relevantes, no caso da carne, são:

- *Recommended International Code of Hygiene Practice for Fresh Meat*: contém as práticas de higiene necessárias em cada estágio da cadeia de produção de carne bovina, desde a produção primária até o abate
- *Recommended International Code for Ante-Mortem and Post-Mortem Judgment of Slaughter Animals and Meat*: inclui as exigências e os padrões de inspeção e classificação para as empresas terem acesso ao mercado internacional, de forma que condicionam o comportamento e a operação dos frigoríficos exportadores brasileiros.

Com base em estudo de quatro casos de médias e grandes empresas situadas nas regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste do Brasil, os resultados indicam que a rastreabilidade, embora tenha representado inicialmente uma elevação dos custos das empresas, possibilitou o aumento das exportações de carne bovina.

No entanto, persistem problemas quanto ao processo de rastreabilidade ao longo da cadeia produtiva. Um dos principais deles é o aumento dos custos para:

- A obtenção de matéria-prima: busca e negociação com os fornecedores, pois apenas uma pequena parcela do rebanho bovino brasileiro é rastreada
- O monitoramento, controle e acompanhamento das informações do produto, fundamental dentro do processo.

Verticalização

Para exemplificar, dois dos maiores exportadores brasileiros optaram em verticalizar parte da produção animal, para garantir o controle das informações exigidas pelos clientes externos e reduzir a incerteza de mercado. Com isso, poderiam ter garantias de qualidade e procedência da matéria-prima para cumprir os contratos de exportação estabelecidos. No entanto, como não existem contratos dos frigoríficos com os produtores rurais, as empresas consideraram este um procedimento de alto risco em função de ficarem dependentes em relação aos fornecedores.

Outros dois frigoríficos utilizaram como forma alternativa o chamado programa de produção de novilhos. Os fri-

goríficos selecionam produtores com boas práticas de produção e fornecem assistência técnica nas áreas de sanidade, alimentação e crédito. São estabelecidas parcerias para obter matéria-prima com qualidade e quantidade necessárias, entregues com programação prévia, além de obterem a rastreabilidade dos animais.

Na verdade, os consumidores de países desenvolvidos representam a principal força de mudança em produtos e processos na questão alimentar pois se leva em consideração as exigências existentes em relação aos padrões, qualidade e segurança dos produtos, bem como as referentes à confiança em relação aos fornecedores. Com isto, as pressões dos consumidores provocam a reestruturação na operação e nas funções desempenhadas pelos agentes das cadeias produtoras de alimentos, ou seja, ditam as “regras do jogo”.

As informações obtidas nos frigoríficos exportadores mostram que os padrões produtivos e os atributos de credibilidade exigidos pelos importadores condicionam a operação das empresas. Além disso, as cadeias exportadoras devem preocupar-se em garantir para seus produtos e processos melhores condições de bem-estar animal e menor impacto ao ambiente.

A conclusão é que a rastreabilidade tem um papel importante no que diz respeito ao acesso aos mercados internacionais, pois garante informações confiáveis de produto e processo aos consumidores finais. Embora existam problemas em relação à sua implantação e restrições por parte dos membros da cadeia da carne bovina no Brasil, esse sistema é fundamental para garantir o acesso aos mercados internacionais e, certamente, é o primeiro elemento na busca da competitividade.

O estudo foi realizado a partir da análise de 12 (doze) casos, sendo 4 frigoríficos exportadores, 4 produtores primários e 4 supermercados. A seleção dos casos foi realizada considerando processos de rastreabilidade implementados ou em implementação. ■