

Certificação como agregação de valor na carne bovina

Graziela Smak Affonso¹ (DEP/UNESPAR-CAMPUS DE CAMPO MOURÃO) –
graziela.smak@hotmail.com

Jacqueline de Oliveira¹ (DEP/UNESPAR-CAMPUS DE CAMPO MOURÃO) –
jacquelineoliveira@gmail.com

O consumo de carne bovina no mundo está em amplo crescimento, tendo em 2014 os frigoríficos nacionais atingido valores de 1.504.317 toneladas de carne, o que obteve faturamento de US\$6,660,00 bilhões. No mercado interno a performance é semelhante com um consumo per capita do brasileiro chegando a 37,4 kg ao ano, porém no país visto como o celeiro do mundo e sendo o 2º maior produtor da carne bovina no mundo, o mercado para a carne bovina certificada ainda se encontra em potencial, porém com alto grau de agregação de valor, assim o presente artigo cita e especifica os tipos de certificações na carne bovina, bem como seu potencial mercadológico no que se refere a uma nova estratégia de mercado para produtores e o atendimento de exigências do novo perfil de consumidor.

Palavras-chave: bovinocultura; pecuária; agronegócio.

1. Introdução

De forma geral, o mercado consumidor tem se mostrado com um perfil mais exigente no que se refere às melhorias da qualidade de produtos e serviços, implicando tais exigências a maiores níveis de desenvolvimento científico, técnico e econômico (FEIGENBAUM, 1994).

No mercado agroindustrial, a padronização de produtos é tida como uma importante facilitadora na relação de compra e venda, sendo fundamental nas relações de comércio das *commodities* agrícolas com padrões de classificação de produtos reconhecidos e adotados internacionalmente (FUSCO, 2002). Segundo Fusco (2002, *apud* Farina, 1999, p.180):

O papel da padronização é diminuir o custo relacionado com a aquisição de informação necessária para a compra de determinado produto [...]. A padronização reduz a variabilidade, simplifica as estimativas de avaliação das relações de preço-desempenho, tornando-a acessível ao consumidor.

A tendência do mercado agroindustrial é que as empresas foquem em um cliente específico com produtos diferenciadores, porém nem sempre tais produtos são mensuráveis em uma inspeção direta, assim havendo a necessidade de uma inspeção do processo, já que há um mercado consumidor que com uma maior preocupação para com a origem e a procedência dos alimentos (FUSCO, 2002).

O mercado da carne bovina vem apresentando grande crescimento e, segundo o Ministério da Agricultura, dados de 2014 constam que o rebanho brasileiro conta atualmente com 210 milhões de cabeças, ao passo que se projeta que até 2020 a produção nacional de carnes suprirá 44,5% do mercado mundial. Dados disponibilizados pela Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA, 2015) informa que a exportação da carne bovina

¹ Graduanda do curso de Engenharia de Produção Agroindustrial.

brasileira á União Europeia no período de julho de 2014 á junho de 2015 atingiu nível recorde, dado que houve um aumento de quase 100% na quantidade exportada no período em relação ao período anterior de junho de 2013 á julho de 2014. Dessa forma se faz necessário para Lala *apud* (Saab, 1999) que haja uma diferenciação no produto da carne, visto que tal aspecto influencia na confiabilidade de um produto para o consumidor, assegurando a qualidade da mesma. Diante disso, Fusco (2002) afirma que o processo de certificação se faz útil no que confere em atestar ao cliente se um produto tem as características informadas pelo produtor, reduzindo assim a assimetria informacional que há entre o comprador e o produtor na comercialização. Segundo pesquisas, LOPES (2014) afirma que, dentre os consumidores que conhecem sobre a rastreabilidade bovina (informações sobre o animal e sua origem), 32,5% optam por uma carne com certificação de qualidade e 17,3% optam por uma carne que possua o Carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF), visto que 71,2% dos mesmos estão dispostos a pagar mais caro em uma carne que possua tais informações.

Assim, Forest *apud* (2014, Barcellos, 2003) analisa que para ocorrer o aumento no consumo de carnes deverão ser desenvolvidas estratégias de mercado tal como imagem do produto, comunicação e agregação de valor, sendo essa última relacionável a certificação, já que traz informações como qualidade e segurança desejadas pelo consumidor.

2. Fundamentação Teórica

Segundo SORNBERGER *apud* (2009, Nassar, 1999) há vários tipos de certificações no mercado, sendo elas de ordem oficial/pública, realizadas por órgãos governamentais (INMETRO, MAPA) e que abrangem as certificações de origem compulsória referentes ao atendimento á Legislação e as de origem voluntária que atendem aspectos de competitividade do mercado e que são realizadas por programas governamentais como o SISBOV (Sistema Brasileiro de Identificação e Certificação de Origem Bovina e Bubalina).

Há também as certificações de ordem privada de modalidade coletiva, realizadas por empresas e associações que visam maior reconhecimento no mercado como, por exemplo, a Associação Brasileira de Pecuária Orgânica (ABPO) presente na Região do Pantanal que visa agregar valor aos seus produtos de origem orgânica. Por outro lado há as certificações de ordem privada, mas de modalidade interna, realizadas pelas próprias empresas e com o intuito de através da certificação qualificar seus fornecedores, vide o exemplo da Nestlé com o Sistema de Qualidade Nestlé (NQS) (SORNBERGER, 2009).

O ramo alimentício está sujeito aos aspectos normativos da ISO 22000 da *International Organization for Standardization* (ISO) que atua no ramo alimentício juntamente com várias organizações internacionais, tais como a Codex Alimentarius Commission (Fórum Internacional de Normatização do Comércio de Alimentos), Global Food Safety Initiative (Iniciativa Global para a segurança alimentar) e Confederation of Food and Drink Industries of the European Union (Confederação das Indústrias de Alimentos e Bebidas da União Européia) (FUSCO, 2002). Assim, segundo BEEFPOINT (2004) o processo da certificação no caso da carne bovina se define pelo objetivo de traçar um sistema de qualidade para tal produto e através da rastreabilidade dos animais que informe aos clientes aspectos de origem e procedência do animal, trazendo mais segurança, credibilidade e qualidade á um produto diferenciado e com maior valor agregado ao produtor.

3. Metodologia

Para alcançar o objetivo do presente artigo que é apresentar a certificação como agregação de valor no produto da carne bovina, o artigo apresenta-se por um estudo descritivo de caráter qualitativo, realizado por meio de pesquisa bibliográfica sobre o tema. Sendo em tal pesquisa presentes materiais anteriores sobre o tema como, artigos e livros da área, conceituando e exemplificando a as certificações no meio referido.

4. Tipos de certificações

Atualmente a certificação no setor da carne bovina é compreendida em várias certificações referentes á aspectos do processo de fabricação da carne, de origem, de qualidade, de sanidade animal e aspectos socioambientais, assim são compreendidas como:

- Certificação de processos – Certificação conferida ao produtor que atender á requisitos específicos no processo produtivo do produto, sendo um exemplo a certificação conferida pela International Standartization Organization (ISO) á produtores que atende as exigências de qualidade no processo produtivo referentes à série de normas ISO-9000.No caso da carne bovina um exemplo de certificação referente ao processo produtivo e que é tido como critério para a exportação de carne bovina ao Oriente Médio é a Certificação Halal que atesta que o produtor atendeu no processo de fabricação todos os aspectos referentes às exigências da cultura islâmica (ISLAMICHALAL, 2014).
- Certificação de Conformidade de Produto – Certificação de caráter compulsório conferida pelo INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia) que confere em atestar se um produto atende aos requisitos de conformidade do peso, consistência, porcentagens de composição e informações obrigatórias na embalagem (FUSCO, 2002).
- Certificação de Qualidade – Certificação de caráter voluntário em que o produtor com o intuito de estabelecer um nível superior de qualidade ao seu produto e com isso diferenciá-lo estabelece um nível de conformidade aos seus produtos agregando valor através atributos específicos de tal produto ou de seu processo de fabricação, sendo um exemplo o selo da APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) que atribui uma agregação quanto à segurança alimentar e às normas da ISO 9000 quanto à qualidade em si do processo (FUSCO, 2009).
- Certificação por Denominação de Origem – Certificação onde por meio da exposição da origem geográfica de um produto lhe seja atribuído algum atributo específico relacionável á sua região FUSCO (2009). Segundo Fusco (2002, apud ALBERT; MUÑOZ, 1996) destaca-se que um produto típico se subdivide em *in natura* e transformados, tendo o primeiro diferenciação advinda das características geográficas de um local e o segundo diferenciação provinda do método de sua fabricação que lhe confere características particulares. Um exemplo de Certificação por Denominação de Origem no caso da carne bovina é o Selo de Qualidade Angus do Pampa que certifica um método típico de criação no Rio Grande do Sul na qual os animais são expostos á condições de manejo e suplementação diferenciadas (EXPOINTER, 2014).

- **Certificação de Sanidade:** Certificação relacionada a sanidade de um produto, onde a certificação tem o papel de atestar sua procedência e sanidade, sendo comumente utilizada nos produtos de origem animal. Um exemplo é a certificação realizada pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) que realiza tal processo dentro do país (FUSCO, 2002), porém para Fusco (2002, apud Jank, 1999) há também agentes privados que atuam no ramo da carne bovina como no Programa da Carne com Qualidade realizadas por produtores e autoridades do Rio Grande do Sul que visam aumentar o volume de abates inspecionados.
- **Certificação Interna:** Certificação de ordem privada onde a própria empresa que processa o produto submete seus fornecedores a uma certificação própria que visa selecionar e qualificar seus fornecedores (FUSCO, 2002). Um exemplo de certificação interna é a imposta pela rede McDonald's que visa selecionar seus fornecedores de carne bovina por aspectos como a sustentabilidade no processo produtivo da carne (BEEFPOINT, 2014).
- **Certificação de Caráter Ambiental:** Certificação relacionada a aspectos de caráter ambiental e sustentabilidade no processo produtivo, no setor agroalimentar um exemplo é a normatização conferida pela ISO através da Norma ISO 14000 que dispõe de normas quanto ao procedimento e gerenciamento ambiental (FUSCO, 2002). Um exemplo de certificação de caráter ambiental no produto da carne bovina é o Selo Boi Verde conferido pela MDA Brasil através do programa Amiga do Planeta.
- **Certificação de Responsabilidade Social:** Certificação conferida a empresa que aplica às práticas produtivas princípios e práticas relativas à responsabilidade social, sendo sujeita a normatização ISO 26000 da Institute Standardization Organization (ISO) (INMETRO), e pelas normas da SA8000 da Social Accountability International (SAI) que releva aspectos tais como a não existência de trabalho escravo, infantil, discriminação, etc (DNV-GL). Um exemplo de certificação que abrange aspectos de responsabilidade social é a Certificação da Business Social Compliance Initiative (BSCI) que se baseia nas normas trabalhistas da Organização Internacional do Trabalho (OIT), seguindo também as normatização proposta pela SA8000 (SGS).
- **Certificação de Produtos Orgânicos:** Certificação conferida ao produtor que atende no processo produtivo práticas de sustentabilidade ecológica, sendo um exemplo a certificação conferida pelo Instituto Biodinâmico (IBD) que implica em aspectos tais como o atendimento de sustentabilidade tanto no processo produtivo do animal como no processo de obtenção de seu alimento. (RESENDE; SIGNORETTI, 2005). Tais autores constatarem um aumento de demanda de 10% ao ano por produtos orgânicos, ao passo que possuem valores até 30% maiores que os produtos convencionais.

5. Considerações Finais

Evidencia-se que a certificação vem ganhando espaço dentre os novos consumidores de carne, com perfil mais exigente esse opta e possui maior percepção de valor por produtos que possuam em seu processo características tais como qualidade em seu sistema produtivo, segurança alimentar, responsabilidade social e ambiental, bem como características específicas que atestam uma diferenciação deste produto em relação a outros presentes no mercado. Do

IX EEPA

IX ENCONTRO DE ENGENHARIA
DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL
19 A 20 DE NOVEMBRO DE 2015

mesmo modo, pecuaristas e empresários da agroindústria vêm optando pela obtenção das certificações, dado em nosso estudo que a maior parte das certificações no produto da carne bovina possui origem voluntária, sendo notório que a certificação tem se tornado uma ferramenta estratégica de mercado no que confere maior rentabilidade por parte do produtor, abertura de novos mercados em potenciais, brasileiros ou estrangeiros, e manutenção dos mesmos.

Referências

- BEEFPOINT. *Certificação da carne bovina*. Disponível em: < <http://www.beefpoint.com.br/radares-tecnicos/qualidade-da-carne/certificacao-da-carne-bovina-20293/> >. Acesso em: 05 de setembro de 2015.
- BEEFPOINT. *Queremos aumentar nosso negócio com carne bovina sustentável*. Disponível em: <http://www.beefpoint.com.br/cadeia-produtiva/sustentabilidade/mcdonalds-queremos-aumentar-nosso-negocio-com-carne-bovina-sustentavel/> >. Acesso em: 06 de setembro de 2015.
- CNA. Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil. *Brasil dobra desempenho e exporta 8 mil toneladas de carne de alta qualidade para a UE*. Disponível em: < <http://www.abiec.com.br/noticia.asp?id=1363#.Venqxpfwrug> > Acesso em: 05 de setembro de 2015.
- DNV-GL. *O que é a norma SA 8000?*. Disponível em: < <http://www.dnvba.com.br/Certificacao/Sistemas-de-Gestao/Responsabilidade-Social/Pages/SA-8000.aspx> >
- EXPOINTER. *Selo de qualidade Angus do Pampa vai agregar valor à carne gaúcha*. Disponível em: < <http://www.expointer.rs.gov.br/conteudo/21637/selo-de-qualidade-angus-do-pampa-vai-agregar-valor-a-carne-gaucha> >. Acesso em: 05 de setembro de 2015.
- FEIGENBAUM, A. V. *Gestão da Qualidade Total: Gestão e Sistemas*. São Paulo: Makron Books, 1994.
- FOREST, M.; et al. *A Bovinocultura de corte e a questão da certificação no agronegócio brasileiro*. Trabalho apresentado no 2º Seminário Internacional e Desenvolvimento Regional. 2014.
- FUSCO, J. P. A. *Tópicos emergentes da Engenharia de Produção*. São Paulo: Arte & Ciência, 2002
- INMETRO. *Qualidade e responsabilidade social*. Disponível em: < http://www.inmetro.gov.br/qualidade/responsabilidade_social/iso26000.asp >. Acesso em 06 de setembro de 2015.
- ISLAMICHALAL. *Serviços - Certificação Halal*. Disponível em: < http://www.islamichalal.com.br/servicos_certificacao.php > Acesso em: 08 de setembro de 2015.
- MAPA. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Disponível em: < http://www.agricultura.gov.br/arq_editor/file/Dados%20de%20rebanho%20bovino%20e%20bubalino%20do%20Brasil%202014.pdf > Acesso em: 05 de setembro de 2015.
- LALA, B.; *Carne bovina com qualidade: Uma revisão*. *Brazilian Journal of Biosystems Engineering*, 7 (2), 105-111. 2013.
- LOPES, M. A.; *Fatores associados à percepção e atitude de consumidores de carne bovina com certificação de origem*. *R. bras. Ci. Vet.*, v. 21, n. 2, p. 131-136, abr./jun. 2014.
- SGS. *Programa BSCI*. Disponível em: < <http://www.sgsgroup.com.br/pt-BR/Sustainability/Social-Sustainability/Social-Responsibility-SR/BSCI-Program.aspx> >. Acesso em: 06 de setembro de 2015.
- SORNBERGER, G. P. ; REDIVO, A. ; REDIVO, A. R. *Sistemas de certificação de alimentos: O caso da carne no Brasil*. *XXIX Encontro Nacional de Engenharia de Produção: A Engenharia de Produção e o Desenvolvimento Sustentável: Integrando Tecnologia e Gestão*. p. 1-14, out./ 2009



IX EEPA

IX ENCONTRO DE ENGENHARIA
DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL
19 A 20 DE NOVEMBRO DE 2015

