

COMERCIALIZAÇÃO DE CARNE OVINA NO INTERIOR DO ESTADO DE SÃO PAULO E CIDADES DO PARANÁ¹

Ricardo Firetti², Ana Lucia Luz Alberti³, Marilice Zundt⁴

¹Pesquisa financiada pela Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo – FAPESP; ²Pesquisador, APTA/SAA-SP, Presidente Prudente/SP. E-mail: rfiretti@apta.sp.gov.br; ³Pesquisador, APTA/SAA-SP, Presidente Prudente/SP. E-mail: albertivet@apta.sp.gov.br; ⁴Docente, FACAPP/UNOESTE, Presidente Prudente. E-mail: mari@unoeste.br;

Resumo – Este trabalho objetiva apresentar resultados originados em levantamento de análise mercadológica de produtos de carne ovina, ofertados em cidades interior do Estado de São Paulo, e Londrina e Maringá no Paraná, tendo em vista a possibilidade de atendimento a mercados locais e/ou regionais. Para tanto, foram adquiridos 80 produtos em 21 estabelecimentos comerciais de varejo, que após passarem por desossa e separação das porções de carne, osso e gordura, tiveram suas pesagens realizadas para posterior caracterização de rendimento em carne e ajuste de preços de venda em função de proporções observadas. Os resultados obtidos foram avaliados através de análise de frequências e análise de correspondência. Produtos originados de cortes da paleta e pernil formaram a maior parte dos itens amostrados (37,5% e 28,7%). Foi observada uma grande amplitude de preços para os produtos adquiridos sendo que os preços médios variavam de R\$ 26,89/kg; R\$ 36,70/kg; R\$ 46,35 respectivamente entre o produto embalado, desossado e limpo (somente carne). As análises de correspondência apontam que as carnes ovinas encontrada no Paraná estão fortemente associadas a produtos argentinos, gaúchos e de origem local; assim como estão associadas a produtos com inspeção municipal ou sem inspeção formal. Ademais, os preços de venda corrigidos podem ser considerados elevados conferindo menor competitividade quando comparados a outros produtos cárneos nobres de bovinos e suínos.

Palavras-Chave: agroindústria, marketing, mercados locais, ovinocultura

MARKETING OF LAMB MEAT IN MEDIUM-SIZED CITIES OF THE SÃO PAULO AND PARANÁ STATES

Abstract – This study presents results derived in a survey of marketing analysis of sheep meat products, offered in cities within the State of São Paulo and Londrina and Maringá in Paraná, view of the possibility of attending the local markets and / or regional. Thus, we acquired 80 products in 21 retail establishments, which after passing through bones and separation of portions of meat, bone and fat, had their weightings performed for further characterization of meat yield and price adjustment due to sale proportions. The results were assessed using frequency analysis and correspondence analysis. Product cuts originating from the palette and formed ham most items sampled (37.5% and 28.7%). Was a wide range of prices for products purchased and that average prices ranging from R\$ 26.89/kg; R\$ 36.70/kg; R\$ 46.35 respectively between the packaged product, boned and clean (meat only). The correspondence analysis showed that the meat of sheep found in Parana are strongly associated with product Argentine gauchos and locally sourced, as well as associated products without formal inspection and municipal inspection. Moreover, the selling prices fixed can be considered high conferring loss of competitiveness compared to other meat products nobles of cattle and pigs.

Key-Words: agribusiness, local markets, marketing, sheep farm

1. INTRODUÇÃO

Atualmente, a carne de cordeiros vem sendo muito procurada pelos consumidores tanto em mercados como em boutiques de carnes, devido a maciez, suculência e sabor característico que dão a carne de cordeiro sua inigualável qualidade (PELLEGRINI et al., 2012). A elevação dos níveis de renda da população, a globalização e o conseqüente acirramento da concorrência, a inovação, o acesso a novos produtos, a diferenciação e a criação de nichos de mercado são exemplos de fatores influenciadores de novas características do consumo de alimentos (WILKINSON, 2010).

Enquanto a capital paulista é considerada o principal mercado consumidor de carne ovina no Estado de São Paulo em função da enorme população, outras cidades médias poderiam transformar-se em mercados locais e regionais oportunos a ser explorados pelos ganhos de logística e competitividade em virtude do menor deslocamento dos produtos.

Tendo como objetivo explorar esta questão realizou-se levantamento de informações nas cidades de Presidente Prudente, Marília e São José do Rio Preto, com a finalidade de caracterizar os produtos de carne ovina disponíveis para venda ao consumidor em hipermercados, supermercados regionais e açougues especializados, no que se refere ao corte oferecido, origem/procedência do frigorífico informado no rótulo, preço de venda ao consumidor, e rendimento em carne.

2. MATERIAL E MÉTODOS

Foram adquiridos 80 produtos em 21 unidades de varejo escolhidas aleatoriamente (supermercados, hipermercados e “casas de carnes”) respeitando-se os critérios de 03 unidades por município e 01 unidade para cada tipo de loja, nas cidades paulistas de Presidente Prudente, Araçatuba, Marília, Bauru, São José do Rio Preto, e em Londrina/PR e Maringá/PR, entre Setembro/2012 e Junho/2013. Os produtos foram amostrados por conveniência (não probabilístico) tendo ocorrido em função da disponibilidade.

Os cortes foram descongelados em geladeira (dentro das embalagens originais) a 10°C, por 20 horas a 40 horas, dependendo do tamanho das peças em sinergia a Pinheiro et al. (2009). Com auxílio de “facas de desossa”, foram separados os ossos, carne, gordura e outras partes não comestíveis de cada amostra. Nesse estudo, analisaram-se as seguintes variáveis: Variável1=cidade de origem; Var2=tipo de

estabelecimento (casa de carnes, supermercado, hipermercado, boutique de carnes); Var3=produto ou corte; Var4=armazenamento dos produtos (câmara fria, com outras carnes, apenas cordeiro); Var5=tipo de fornecedor; Var6=país de procedência; Var7=estado de procedência; Var8=peso bruto; Var9=peso descongelado; Var10=peso ossos; Var11=peso gordura; Var12=peso em carne; Var13=R\$/kg; Var14=% de osso; Var15=% de carne; Var16= % de gordura; Var17= % peça sem osso; Var18=R\$/kg da peça desossada; Var19=R\$/kg de carne limpa.

Os resultados obtidos foram tabulados e avaliados através de análise de distribuição de classes de frequências relativas e análise multivariada de correspondência (HAIR JUNIOR et al., 2009) utilizando o software STATISTICA 8. Para a análise de correspondência, cuja finalidade é a de traçar associações entre as classes de respostas de variáveis que compõem o estudo ampliando a capacidade explicativa da amostra.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

Do total de 80 produtos adquiridos em 21 estabelecimentos comerciais nas cidades de Presidente Prudente, Araçatuba, Marília, Bauru, São José do Rio Preto, Londrina e Maringá, 37,5% eram cortes de paleta; 28,7% de pernis; 11,25% de costelas; 6,25% de partes desossadas; 6,25% de carrê e 10% de outros itens. Identificaram-se 06 procedências de carne abatidas no Brasil e no exterior, sendo que 38,7% tinham origem no Estado de São Paulo; 22,5% no Rio Grande do Sul; 15% vindos do Uruguai; 10% da Bahia; 8,75% do Paraná; e 5% da Argentina.

No que se refere ao tipo de fornecedor, ou seja, levando-se em consideração que o frigorífico ou matadouro passa por algum Sistema de Inspeção municipal, estadual, federal ou internacional, 63,7% dos produtos eram originados de frigoríficos avaliados pelo SIF brasileiro, 17,5% por sistemas de inspeção do Uruguai e Argentina, 8,75% originados em estruturas com sistema de inspeção estadual, 6,25% em sistema municipal e apenas 3,75% proveniente de abate informal.

Quanto à disponibilização de produtos nos pontos de varejo, 58,7% era encontrada em congeladores junto a outras carnes (geralmente suína), não possuindo local específico para seu acondicionamento, situação encontrada apenas com 23,75% dos produtos. Em torno de 17,5% estavam armazenadas em câmaras frias, sendo necessário solicitar a algum funcionário que a carne fosse mostrada, fato este com ocorrência nas Casas de Carne.

Especificamente no Estado do Paraná, os tipos de produtos mais encontrados também foram cortes de paleta e pernil (respectivamente 37,2% e 28,2%) sendo as principais procedências semelhantes aos valores do total amostrado, com 37,2% vindos do Estado de São Paulo e 23% do Rio Grande do Sul. No tocante à informalidade, o único ponto de varejo (Casa de Carne) que afirmara vender produto sem inspeção sanitária formal foi no município de Maringá. O trabalho de Bánkuti et al. (2013), trata sobre essa questão e aponta a existência de consumo de carne ovina com origem no abate informal no qual seria adquirida em função de aspectos culturais, pois consumidores associam qualidade superior, confiança no produto e a facilidade de acesso à carne oriunda diretamente do produtor.

No que concerne aos preços de venda no varejo, a média observada para o total da amostra foi de R\$ 26,90/kg de produto, com preço mínimo fixado em R\$ 8,94/kg e máximo em R\$ 68,50/kg. Já os valores médios obtidos levando-se em consideração a subtração dos pesos de ossos, equivalendo ao preço por kg de carne desossada e carne limpa, foram respectivamente R\$ 36,70/kg e R\$ 46,35/kg (média); R\$ 14,04/kg e R\$ 17,31% (mínima); e R\$ 89,92/kg e 109,09/kg (máximo). Para o Estado do Paraná, os preços médios foram exatamente os mesmos obtidos nas outras “praças” analisadas.

Essa amplitude de preços foi observada nos trabalhos de Sorio et al. (2008), analisando a oferta de carne ovina no varejo de Campo Grande/MS e Souza (2006) realizando trabalho semelhante no Distrito Federal.

forte associação entre os produtos adquiridos em Maringá e Londrina com aqueles procedentes do próprio estado do Paraná, indicando forte presença de comercialização regional (mercado local), e da Argentina, país que faz divisa com esse Estado. Embora seja possível encontrar carne ovina de diferentes procedências nas cidades abrangidas pela pesquisa, existe uma clara correspondência entre as classes de resposta das duas variáveis, a partir da formação de agrupamentos demonstrados na organização espacial da figura, pois em cada quadrante do gráfico se agrupam origens e procedências diferentes.

4. CONCLUSÕES

As possíveis causas do preço elevado para a carne ovina, identificadas no levantamento, estão fortemente relacionadas com a estrutura de mercado da cadeia produtiva.

Há que se salientar a inexistência de diferentes sistemas (modelos) de produção de carne consolidados, uma vez que apenas o sistema de confinamento de cordeiros no Estado de São Paulo é que possui essa característica, fazendo com que os preços do produto final oscilem fortemente com os valores das commodities agrícolas, especialmente a soja, milho e trigo.

A oferta de carne ovina nas cidades analisadas poderiam ser supridas localmente, tendo em vista ganhos de competitividade decorrente de melhor logística.

Estudos mercadológicos sobre a carne ovina vêm sendo relatados na literatura, com maior enfoque em características de carcaça e qualidade de carne, avaliações sensoriais e aceitabilidade do consumidor.

Todavia, o menor enfoque sobre a recente oferta de carne ovina no varejo das principais cidades brasileiras, assim como as características desses produtos sugerem que este tema deveria ser explorado para auxiliar na criação de novas estratégias de comercialização.

REFERÊNCIAS

BÁNKUTI, F. I.; BÁNKUTI, S. M. S.; MACEDO, F. A. A. Informalidade em sistemas agroindustriais: um estudo exploratório dos hábitos de consumo de carne ovina na cidade de Maringá, Estado do Paraná. *Informações Econômicas*, v. 43, n.1, p. 5-17, 2013.

HAIR JUNIOR, J.F. et al. *Análise multivariada de dados*. 6ªed. Porto Alegre: Bookman, 2009. p.688.

PELLEGRIN, A. C. R. S. et al. Análise sensorial mediante teste triangular da carne de cordeiros lactentes mantidos a pasto

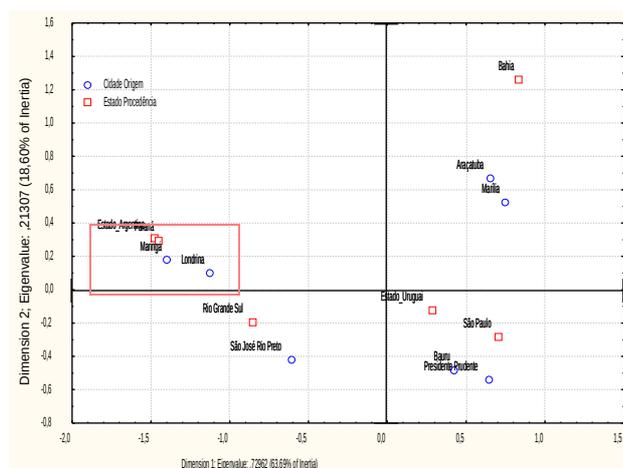


Figura 1. Gráfico de correspondência entre as variáveis “Cidade de Origem” e “Estado de Procedência” da carne ovina. Fonte: Resultados da pesquisa.

A partir da análise de correspondência entre as variáveis “Cidade de Origem” e “Estado de Procedência” da carne, foi possível observar uma

Synergismus scyentifica UTFPR, Pato Branco, 08 (2) . 2013

XVI Simpósio Paranaense de Ovinocultura

IV Simpósio Paranaense de Caprinocultura

IV Simpósio Sul Brasileiro de Ovinos e Caprinos (UENP/CLM, Bandeirantes)

suplementados no *creep-feeding* sem ou com glicerina bruta. **Synergismus scyentifica**, v.7, n. 1, 2012. 3p.

PINHEIRO, R. S. B. et al. Qualidade de carnes provenientes de cortes da carcaça de cordeiros e de ovinos adultos. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 38, n. 9, p. 1.790-1.796, 2009.

SORIO, A.; FAGUNDES, M.B.B.; LEITE, L.R.C. Oferta de carne ovina no varejo de Campo Grande (MS): uma abordagem de marketing. **Agrarian**, v.1, n.1, p.145-156, 2008.

WILKINSON, J. Transformações e perspectivas dos agronegócios brasileiros. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v. 39, suplemento especial, p. 26-34, 2010.