

# Terroir e empreendedorismo na produção de carne bovina

Guilherme Cunha Malafaia\*  
Fernando Rodrigues Teixeira Dias\*\*  
Sergio Raposo de Medeiros\*\*\*  
pesquisadores CiCarne



Ano 2/2021

1

## Embrapa

Empresa pública brasileira que busca viabilizar soluções de pesquisa, desenvolvimento e inovação para a sustentabilidade da agricultura, em benefício da sociedade brasileira.

## Centro de Inteligência da Carne Bovina

O CiCarne trabalha com dois objetivos primordiais.

Promover a antenagem, captura e análise de sinais e tendências de desdobramentos tecnológicos e do mercado de inovações relevantes à tomada de decisão dos stakeholders envolvidos na cadeia produtiva da carne bovina brasileira.

Produzir, sistematizar e dispor informações e dados de maneira organizada visando a melhor coordenação da cadeia produtiva da carne bovina brasileira promovendo ganhos competitivos para seus stakeholders.

## Boletim 39- Análise da equipe de especialistas

O interesse dos consumidores pela qualidade e segurança dos alimentos cada vez aumenta mais. Nessa ótica, ganha importância o conceito de *terroir* para o desenvolvimento de atributos da qualidade, gerando assim captura de valor. O conceito de *terroir* significa colocar em primeiro plano a territorialidade, percebida como conjugação de ativos específicos, dificilmente encontrados com as mesmas características em outros locais. Entende-se por ativos específicos aqueles recursos estratégicos disponíveis no território para as atividades produtivas.

Numa concepção bem geral, a noção de *terroir* vincula o produto às condições do ambiente físico e às propriedades geográficas de um determinado local, caracterizadas por aspectos climáticos, morfológicos e composições de solos e subsolo específicos. Quando um produto do *terroir* passa a ser percebido como natural e autêntico pela referência a uma área limitada, onde as condições naturais e o conhecimento dos produtores propiciam características especiais aos produtos, estas características alavancam a promoção destes. Geralmente, mas não necessariamente, os produtos oriundos de um *terroir* possuem os selos distintivos, que nada mais são do que as certificações de Indicação Geográfica, que podem ser classificadas em Indicação de Procedência ou Denominação de Origem.

Entende-se por Indicação Geográfica (IG) a identificação de um produto ou serviço como originário de certo local, região ou país. A reputação, característica e qualidade deste produto são vinculadas à sua origem geográfica, que pode ser protegida legalmente contra o uso de terceiros. A Denominação de Origem (DO) traz mais detalhes como qualidade, estilo e sabor, e se relaciona também à terra, às pessoas e à história da região. Quando um produto faz a transição para um D.O., as normas e controles ficam muito mais específicos, como as quantidades máximas que podem ser produzidas e o processo de produção e industrialização da carne. A Indicação de Procedência (IP) é um conceito que não está vinculado a uma reunião de fatores locais relacionados às características geológicas, fisiográficas ou humanas. Nela é relevante a fama que determinada região atingiu no desenvolvimento do produto ou serviço, no caso, na produção de carne bovina[1].

O marco legal das Indicações Geográficas no Brasil é a Lei da Propriedade Industrial (nº 9.279/1996), que regula os direitos e obrigações sobre propriedade industrial e intelectual no Brasil. Atualmente, sua regulamentação segue a Instrução Normativa INPI nº 95/2018, que estabelece as condições para o registro das IGs. O Instituto Nacional de Propriedade Industrial - INPI é a instituição que concede o registro legal de IG no Brasil.

\* Embrapa Gado de Corte; \*\* Embrapa Pantanal; \*\*\* Embrapa Pecuária Sudeste.

[1] Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. O que é Indicação Geográfica? Como obter o registro? <https://www.gov.br/agricultura> (2021).

A carne de origem territorial busca estabelecer uma relação geográfico-cultural com o consumidor e, ao mesmo tempo, possui um rígido protocolo produtivo a ser seguido. Ao mesmo tempo em que estabelece uma preocupação com a segurança e bem-estar do consumidor, através de um rígido controle nutricional dos animais, baseado em pasto natural, possui um rígido controle dos processos produtivos, codificando os sistemas de produção e as características da carne, bem como os remete a uma conexão com a região de produção, criando uma relação de proximidade e confiança com o consumidor. No mercado final, o consumidor é estimulado a pagar um preço premium pela garantia de origem da carne, pela crença na qualidade superior do produto da região e na reputação dos agentes envolvidos, bem como na tradição e na cultura da localidade.

Comumente encontrado em produtos como vinho, café, queijo e cachaça, o conceito de *terroir* ainda é pouco explorado na produção de carne bovina no Brasil. Possuímos duas iniciativas que se destacam, uma no Pampa gaúcho e outra no Pantanal sul-mato-grossense.

A Indicação de Procedência da Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (Figura 1) foi criada em 2006 e os objetivos principais são: oferecer um produto com garantia de origem, agregar valor aos pecuaristas, incentivar a pesquisa em pecuária de corte, desenvolver ações que promovam a preservação do Pampa gaúcho da campanha meridional e, ainda, estimular o turismo na região. Toda a gestão desse processo é organizada pela Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional – APROPAMPA. As características do bioma Pampa proporcionam características organolépticas da carne de forma diferenciada à carne bovina convencional, fazendo com que haja uma agregação de valor a esse produto. A carne apresenta na sua composição química, aspectos físicos e no sabor as características do meio ambiente e do sistema em que foi produzida.



**Figura 1.** Mapa da área de produção do “Pampa Gaúcho da Campanha Meridional”.

O Programa Carne Sustentável e Orgânica do Pantanal - MS foi criado em 2003 e tem por objetivo fomentar a competitividade e incentivar a pecuária bovina de baixo impacto ambiental no Pantanal. O programa visa estimular a produção baseada no modelo tradicional, com baixo nível de intervenção nos recursos naturais existentes naquela região, utilizando-se de escopos tecnológicos para linhas de produtos característicos e diferenciados, com maior agregação de valor e devidamente certificados por empresas independentes de terceira parte acreditadas pelo INMETRO. O sistema de produção certificado busca a valorização do homem pantaneiro, sua cultura e processos produtivos que historicamente preservaram o bioma do pantanal. Para tanto, o tipo de produção garante o bem-estar animal em todas as fases do processo produtivo, minimizando também os impactos negativos que possam representar à sociedade, através da conservação dos recursos naturais da biodiversidade local, preservando os ecossistemas e disponibilizando, por fim, um produto final saudável, obtido com responsabilidade social e ambiental.

Estas duas iniciativas empreendedoras de atividades desenvolvidas dentro do *terroir*, apesar de terem formatos operacionais distintos, sinalizam que é possível desenvolver estratégias de diferenciação da carne bovina mediante atributos geográficos. Entretanto, não basta apenas possuir um *terroir* para diferenciar, é preciso ter uma gestão de toda a cadeia de valor que se pretende atingir, estabelecendo diversas formas de coordenação em suas diferentes etapas. A eficiência da ação empreendedora nesses casos se dá através do vínculo entre território e inovação, propiciado pelos processos de ação coletiva entre os diversos elos da cadeia produtiva da carne bovina.

No processo produtivo pecuário, têm-se vários fatores que precisam ser controlados para que as características únicas do *terroir* influenciem no sabor final do produto (ex. raças, pastagens, solo, clima, altitude, entre outros). Ao mesmo tempo, é necessário desenvolver um confiável sistema de rastreabilidade e gestão da informação. No processo industrial, é importante o trabalho de diferenciação dos cortes, bem como o trabalho de maturação da carne (ex. temperatura, umidade, ventilação, entre outros), pois imprime sabor diferenciado ao produto final. No varejo, é relevante saber comunicar esses diferenciais aos consumidores (ex. canais de venda apropriados, rastreabilidade, embalagens inteligentes, entre outros), ávidos por novas experiências e dispostos a valorizar mais os sabores e a história da carne que consome.

Dentre as várias estratégias de captura de valor que possuímos atualmente (produção de novilho precoce, marcas de raças, carnes orgânicas, etc.), a utilização do conceito de *terroir* tem ainda bastante espaço para crescer no Brasil, visto que produzimos gado de corte em todos os biomas brasileiros. Cada bioma tem seus ativos específicos que podem ser transformados em fontes de vantagens competitivas na produção de carne bovina. O que falta é uma ação empreendedora e articulada entre os vários agentes para o desenho de projetos semelhantes aos apresentados aqui.

A "Carne com Denominação de Origem" está entre as 10 megatendências identificadas pelo CiCarne para a cadeia produtiva da carne bovina em 2040[2]. Elementos tradicionais de qualidade intrínseca como maciez, marmoreio, coloração e suculência não bastarão para conseguir a preferência do consumidor de carne bovina nas próximas décadas. Será preciso mais, como contar a história da região, mostrar que aquela carne é única e possui um sabor único, pois é produzida de uma forma única, em um ambiente único.

[2] Malafaia, G.C. O Futuro da Cadeia Produtiva da Carne Bovina Brasileira: Uma Visão para 2040. Relatório técnico. (2020). Disponível em [www.cicarne.com.br](http://www.cicarne.com.br).

Cadastre-se no site do CiCarne (<http://www.cicarne.com.br/cadastro/>) para receber semanalmente o boletim.

Siga-nos no Instagram @cicarne\_embraipa ([https://www.instagram.com/cicarne\\_embraipa/?igshid=opurn28vx7u](https://www.instagram.com/cicarne_embraipa/?igshid=opurn28vx7u)) e no Telegram (<https://t.me/cicarne>).

Contribuições e sugestões: [cnpgc.cicarne@embraipa.br](mailto:cnpgc.cicarne@embraipa.br).

Mais informações sobre a cadeia produtiva da carne bovina: [/cicarne.com.br](http://www.cicarne.com.br).

Este boletim é uma iniciativa do Centro de Inteligência da Carne Bovina (CiCARNE), no qual são disponibilizados dados e informações relevantes para a cadeia produtiva da carne bovina brasileira. Serão abordados diversos pontos relacionados aos elos da cadeia produtiva e neste período será dada atenção especial aos impactos do novo coronavírus.