

O Mercado Japonês para a Carne Suína Brasileira

Renato Irgang
renato.irgang@ufsc.br

Introdução.

Há aproximadamente 20 anos a carne suína produzida no Brasil começou a ganhar espaço no mercado internacional. De aproximadamente 60 a 100 mil toneladas exportadas por ano na década de 1990, o país passou, mais recentemente, a exportar 500 a 600 mil toneladas por ano, com forte presença nos mercados russo e ucraniano e de alguns países asiáticos.

Barreiras de cunho sanitário, que refletem o fato do país não ser livre da Febre Aftosa, e barreiras comerciais, têm dificultado a sequencia prolongada e firme das exportações de carne suína para os países tradicionalmente compradores do Brasil, causando reflexos negativos na economia interna e incertezas no setor produtivo de animais vivos para o abate.

O ano de 2013 para a Suinocultura Brasileira.

Além dos preços excelentes recebidos pelos suinocultores e do grande volume de grãos disponível para a produção de suínos, o ano de 2013 reservou ainda a boa notícia de que, após anos de negociações, o mercado japonês se abriu para a carne suína brasileira, privilegiando a produção e abate catarinenses pelo fato do estado ser livre de Febre Aftosa sem vacinação.

É possível que o fato do Japão se interessar pelo produto suíno brasileiro se deva à boa qualidade sanitária e nutricional da carne de frangos, da qual o Brasil é o maior fornecedor externo para o Japão. Existem, portanto, bons motivos para se comemorar o ano de 2013 e ver a Suinocultura com bons olhos para 2014.

O mercado Japonês de carne suína.

O Japão importa anualmente em torno de 900.000 mil toneladas de carne suína principalmente dos Estados Unidos da América do Norte, Canadá e Dinamarca, e do Chile e México entre os países Latino-americanos. A Dinamarca não é o maior exportador em volume de cortes mas é o que recebe o maior valor por tonelada graças à qualidade do produto.

As expectativas em torno das importações japonesas do Brasil giram em torno de 100.000 toneladas por ano, com a esperança de que esse volume se torne firme ao longo dos anos, graças à tradição japonesa de fidelidade aos bons mercados fornecedores.

O maior volume das exportações brasileiras de carne suína para o Japão deverá estar focado em cortes magros para processamento naquele país, e de cortes para consumo "in natura" que atendam especificidades de peso, tamanho, espessura e qualidade da carne e da gordura, incluindo barriga, sobrepaleta e lombo. Os produtos devem obedecer a critérios específicos de cor e de marmoreio. A cor da carne deve-se situar-se entre 3 e 4 de acordo com o Padrão Japonês de Carne Suína, e o marmoreio entre 3, 4 ou 5, de acordo com o mesmo padrão. Carnes PSE (pálida, mole e exudativa) e DFD (escura, firme e seca) sofrerão severas rejeições por parte daquele mercado. Carnes ou produtos especiais deverão atender alto padrão de gordura intramuscular (marmoreio), podendo exigir a presença de genes de Duroc nos animais de abate e de condições especiais de alimentação.

Conclusão.

A abertura do mercado japonês para a carne suína brasileira é motivo de alegria, orgulho e satisfação para os produtores e indústrias brasileiras de suínos. Isso significa que, a reboque, outros países poderão vir a se interessar pelo produto brasileiro, justificando cada vez mais a necessidade de se produzir animais e carne suína de qualidade para atender tanto o mercado interno como o mercado externo.



Suínos Puros

LANDRACE - BP 300
LARGE WHITE - BP 330
DUROC - BP 350
PIETRAIN - BP 375

Suínos Híbridos

FÊMEAS HÍBRIDAS:
BP 400
BP 450
MACHOS HÍBRIDOS:
BP 450
BM 500

"Genética que faz a diferença"