

CLASSIFICAÇÃO DE CARÇAÇA BOVINA

- Parte I: Critérios terão que facilitar o comércio por meios eletrônicos -
Pedro Eduardo de Felício¹

Não faz muito tempo, Thomas N. Urban, ex-presidente da Pioneer Hi-Bred International, a conhecida multinacional de tecnologia agrícola, escreveu que em duas décadas a comercialização dos alimentos terá evoluído tanto que, comparada com o que virá a ser, a atual parecerá primitiva e desorganizada. Compreender o significado dessa previsão pode representar a diferença entre a estagnação e o progresso, em um país cuja balança comercial depende dos produtos agropecuários para se equilibrar e ter seus superávites.

É com base nessa premissa de modernização que devem ser estabelecidos os *standards* para produtos que são o forte do Brasil, como as carnes, bovina e de frango, e até a suína com todo o seu potencial. Em outras palavras, é muito importante que se crie um sistema de padrões e uma linguagem de fácil compreensão em qualquer parte do mundo, procurando-se aproximar tanto quanto possível de *standards* internacionais. Isto facilitará sobremaneira as transações comerciais por meios eletrônicos como a Internet.

É neste contexto que a classificação de carcaça bovina tem que ser analisada, ou seja, como a parte da standardização numa estratégia de sistemas de qualidade orientada para o futuro da comercialização. Pois bem, como tem acontecido esporadicamente nas últimas três décadas, o tema ressurge para estudos, propostas e discussões, agora por iniciativa do secretário executivo do Ministério da Agricultura e Pecuária, que o colocou entre as prioridades do órgão porque sabe, por experiência, que a classificação dos produtos agropecuários, sejam eles carnes, ovos ou sementes, deveria ser um direito assegurado ao produtor rural pelas empresas, sob supervisão do governo.

Considerando-se que é hora de apresentar sugestões, porque ao final seremos todos afetados, aí vai uma dica inicial: - A primeira coisa a discutir é se o sistema de classificação seguirá um modelo descritivo ou hierárquico. Ou seja, se interessa juntar as carcaças semelhantes, separando-as de outras diferentes, segundo certos critérios de classificação, ou se o que se pretende é classificar, para em seguida agrupar, de modo a formar tipos que serão apresentados numa ordem pré-estabelecida. No primeiro caso, deixa-se que o mercado manifeste suas preferências através da demanda; enquanto no segundo, objetiva-se impor uma ordenação por aspectos quantitativos (indicadores de rendimento esperado de desossa), ou qualitativos, de natureza organoléptica (que têm a ver com as características visuais e de palatabilidade), ou ainda, uma combinação dos dois conjuntos.

Há vários exemplos de sistemas hierárquicos, denominados *grading* ou tipificação. Os mais bem sucedidos são o dos Estados Unidos que, assim como o canadense, leva em conta indicadores de rendimentos em cortes e, também, de qualidade organoléptica, e o da UE - União Européia, que ordena as carcaças pela conformação – na verdade o desenvolvimento aparente das grandes massas musculares, que é um indicador de rendimento – segundo as letras **E-U-R-O-P**. Do lado dos malsucedidos está a nossa tabela **B-R-A-S-I-L**, que ordena pela faixa etária estimada, e que não pegou por razões apontadas anteriormente (Ver Revista ABCZ nº 4, p.46) e, também, porque as carcaças não tinham uniformidade dentro dos tipos, nem eram suficientemente diferentes quantitativa ou qualitativamente, de um tipo a outro.

Contudo, o que parece ser mais adequado a um país de tamanha diversidade de mercados é desenvolver uma linguagem, a mais universal possível, relativamente à descrição de animais vivos, para quem negocia *gado em pé*; de carcaças quentes, para as transações *no gancho*, e de carcaças resfriadas, para a comercialização da carne.

¹ Professor da Faculdade de Eng^a. de Alimentos da Unicamp. CP 6121, CEP 13.083-970.
Revista ABCZ, Uberaba, ano 3, n.14 (mai./jun.), p. 164, 2003.