

RÚSSIA SUSPENDE EMBARGO À CARNE



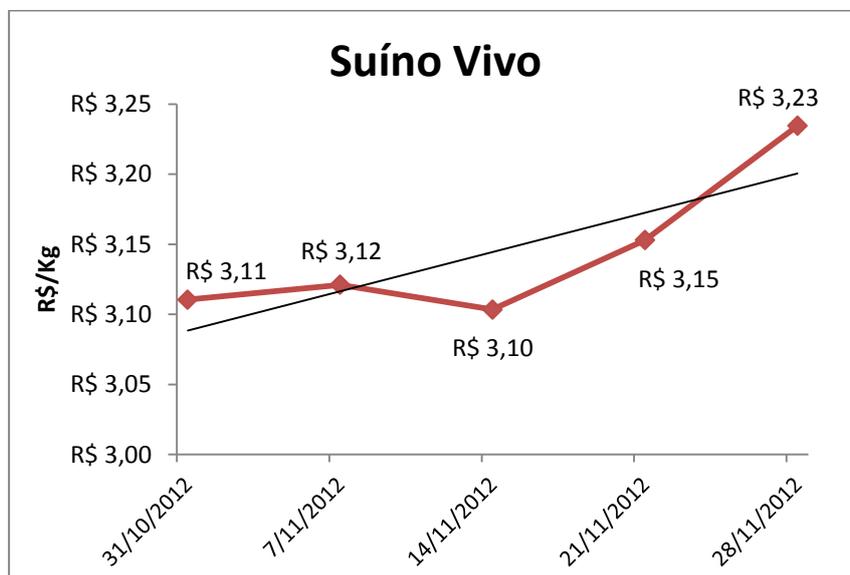
- ✓ As restrições temporárias de exportação de produtos brasileiros à Rússia foram impostas em junho de 2011.
- ✓ Apesar das restrições, as exportações brasileiras de carnes mantiveram-se estáveis entre janeiro e outubro deste ano.
- ✓ A tendência é de elevação nas exportações de carne no próximo ano, visto que além da regularização do

Retomada das exportações para a Rússia deve demorar

A Rússia suspendeu o embargo às exportações de carne bovina, suína e de aves dos Estados de Mato Grosso, Paraná e Rio Grande do Sul. Segundo nota divulgada no dia 28/11 pelo Ministério da Agricultura e Pecuária, a decisão foi tomada depois de a equipe russa concluir a análise dos documentos apresentados pela pasta sobre o serviço sanitário brasileiro.

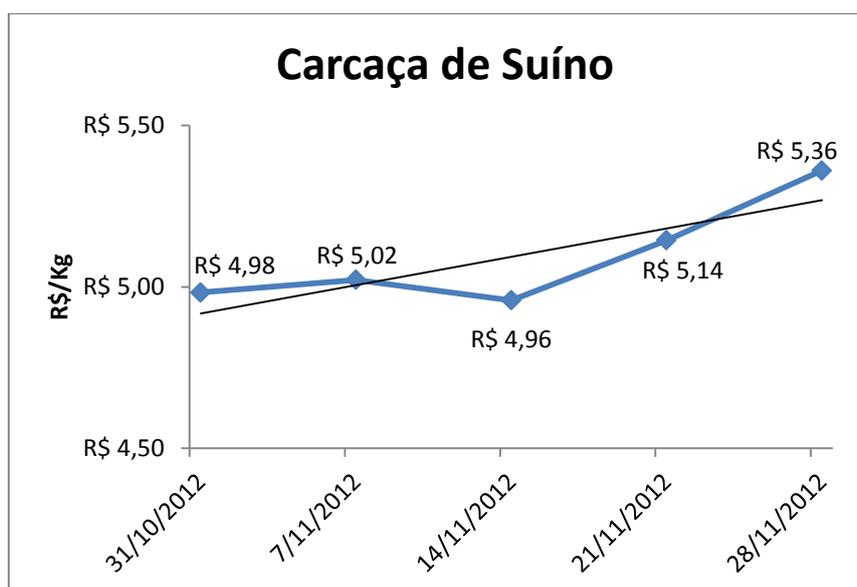
A retomada das exportações, no entanto, ainda depende da emissão de um comunicado oficial da Rússia e da habilitação específica por estabelecimento. De acordo com o Ministério, os dois países também acertaram que todos os lotes de carne enviados ao país deverão ser acompanhados de uma declaração confirmando a ausência de hormônio de crescimento. A perspectiva, segundo o ministro da Agricultura e Pecuária, Mendes Ribeiro Filho, é de que os locais retomem as vendas após aprovação dos planos de ação, demonstrando o cumprimento das normas da união aduaneira pela autoridade russa.

Comportamento do preço nominal do kg vivo do suíno



O indicador do preço do suíno vivo LAPESUI iniciou o período a R\$ 3,11 e apresentou alta, durante quase todas as semanas do mês, com uma pequena queda no meio do mês, e atingindo seu maior valor R\$ 3,23, na última semana do mês de novembro, ou seja, um aumento de 3,86%.

Comportamento do preço nominal do kg da carcaça



O preço do quilograma da carcaça suína também apresentou o mesmo comportamento que o preço do suíno vivo, ou seja, alta durante todo o mês de novembro, apenas com uma pequena diminuição no meio do mês. O preço saiu de R\$4,98 na primeira semana e chegou em R\$5,36 no final do período, ou seja, uma alta de 7,6%.

Exportação de carne suína cresce 33% em outubro

O Brasil exportou 61.742 toneladas de carne suína em outubro, 33,64% a mais do que o volume exportado no mesmo mês de 2011. A receita alcançada totalizou US\$ 166,39 milhões, um aumento de 23,04% na comparação com o mesmo período do ano passado. Com isso, as exportações da carne suína fecharam outubro como o melhor mês do ano, tanto em receita, quanto em volume, segundo a Associação Brasileira da Indústria Produtora e Exportadora de Carne Suína (Abipecs).

De acordo com a Abipecs, o principal destino da carne suína brasileira foi à Ucrânia, cuja participação nas exportações brasileiras de janeiro a outubro representou 24,01% em volume. Em seguida, ficou a Rússia, com 22,34%. Em termos de receita, a Rússia alcançou o primeiro lugar, com 25,02%, a Ucrânia ficou em segundo, com 24,14%.

Previsão para o próximo mês

Com a chegada do mês de dezembro, há a expectativa do aumento dos preços do kg do suíno vivo, fator explicado principalmente pelo crescimento da demanda por carne suína durante o período de festividades de fim de ano. O que também ajuda nesta alta de preço é o aumento do preço do milho em decorrência da influência do mercado internacional e da diminuição dos estoques nas regiões produtoras. Por último, não podemos esquecer que em breve serão retomadas as exportações para a Rússia, o que resultará em uma diminuição do abastecimento para o mercado interno, pressionando os preços para cima.

Você sabia?

A cor da carne fresca depende de vários fatores, dentre os quais há grandes diferenças, como espécie, musculatura e idade do animal no abate. A carne bovina é mais brilhante do que a de porco, que tem cor mais vermelha do que de frango. A carne de animais mais velhos geralmente é mais escura do que a de animais mais jovens. Essas grandes diferenças de cor estão relacionadas com a concentração do pigmento mioglobina, uma proteína semelhante à hemoglobina e responsável pelo armazenamento de oxigênio no músculo. Quanto mais mioglobina no músculo, mais vermelho será. Outros fatores que afetam a cor da carne, como PH muscular, desidratação de superfície e embalagens, não dependem da concentração de mioglobina, mas estão mais relacionados à maneira como a luz reflete na superfície da carne.

Autores: Gustavo Schneckenberg, João Carlos P. Carneiro, Izabel C. A. Fortes.

Laboratório de Pesquisas Econômicas em
Suinocultura / LAPESUI
Rua dos Funcionários, 1540 - CEP: 80035 - 050
Juvê - Curitiba - PR
Fone: (41) 3350 - 5761 / 3350 - 5765

COORDENAÇÃO GERAL: Prof. Paulo Rossi Jr. e Prof. João B. Padilha Jr.

PESQUISADORA: Izabel C. A. Fortes

Equipe: Bárbara M. Nascimento, Carlos H. Kulik, Eduardo F. Luvison, Guilherme Wolff, Gustavo H. P. Santos, Gustavo Schneckenberg, Heitor S. Fam, Helton G. Nascimento, João Carlos P. Carneiro, Sarah L. Mantovani, Thiago A. Cruz.