

cinco anos de

# Nelore Natural



□ Fazenda Caramuru, em Inúbia Paulista, SP, tem foco na terminação em confinamento, de animais jovens e inteiros, abatidos com 500 kg.

Programa de qualidade de carne desperta necessidades porteira adentro e propõe melhor organização da produção

Vera Ondeí

**E**m 1999, no primeiro julgamento de carcaças promovido pela Associação de Criadores de Nelore do Brasil (ACNB), ela estava lá. Em agosto, no mais recente julgamento realizado no Frigorífico Minerva, em Barretos, SP, lá estava ela novamente, a Fazenda Caramuru, de Inúbia Paulista, SP, que apresentou o melhor lote de animais, de um total

de 666. Ficou em primeiro lugar em uma classificação de carcaças que leva na conta a idade, o peso e o acabamento, dentro dos padrões estipulados pelo Programa de Qualidade Nelore Natural (PQNN), que agrega a marca “Nelore Natural – Boi de capim, carne saudável”.

Além de participar das avaliações permanentes, a Fazenda Caramuru faz parte do grupo de fornecedores regulares do PQNN, que no dia 14 de setembro completou cinco anos de gôndola. Foi nesse dia, em 2001, que o primeiro carregamento de carne proveniente do Estado de Rondônia estacionou no pátio do supermercado Andorinha, na capital paulista, fechando o ciclo do pasto ao prato.

De lá para cá já foram abatidos dois milhões de animais. Quase um terço no último ano e meio, com a entrada de três grandes frigoríficos na parada, o Marfrig, o Independência e o Minerva, mas ainda com ações mui-

to tímidas visando o fortalecimento da marca. Afinal, apostam em uma grife de forte apelo, a marca “Nelore Natural”, que não está em seus domínios.

**MISSÃO** – Convencer os pecuaristas a entrarem no programa é tarefa que está nas mãos da ACNB. Tarefa pura-

**O PQNN propõe lotes padronizados para ganhar espaço na indústria**

Então, o que faz uma fazenda aderir ao PQNN? “É uma estratégia de investimento. Estamos apostando no mercado futuro. Porque, mais cedo ou mais tarde, a indústria terá de remunerar pela diferença e aí já estaremos

mente catedrática, pois não está em sua alçada o poder de estabelecer bônus, prêmios ou qualquer vínculo comercial entre os pecuaristas e a indústria.

dentro”, diz Décio Rother, gerente da Fazenda Caramuru. Esta é principal razão. A razão secundária é que o PQNN nunca se dispôs a reinventar a roda, ou seja, entrar nas fazendas para ensinar ao pecuarista como criar bois, mas desperta necessidades de aprimoramento porteira adentro. O resto que cabe à ACNB é o marketing para que o consumidor identifique a marca.

**ALUNA** – A Caramuru, com um estoque médio de 7.800 cabeças vem, naturalmente, fazendo tudo o que prega a cartilha do PQNN. Tratar os animais dentro de padrões estabelecidos de bem-estar, padronização de lotes e abate de animais jovens.

São duas áreas: a Caramuru 1, em Inúbia Paulista, onde está a recria e o confinamento; e a Caramuru 2, em Martinópolis, cidade vizinha, onde está a cria.

A Caramuru 2 tem 2.556 hectares, dos quais 2.160 ha são pastos tomados por diversos capins, entre eles os MG5 e MG4, braquiária brizanta e braquiária decumbens, e um pouco de mombaça. Comporta 3.000 matrizes, com inseminação artificial para as novilhas aos dois anos e monta natural para as demais. Tem índice de prenhez de 89% e índice de desmama de 85%. Identifica na desmama, que acontece aos sete meses, de forma radical. E tenta quebrar o estresse com o fornecimento de proteinado.



□ Base do confinamento é a cana-de-açúcar in natura, picada diariamente, mais concentrado, divididos em oito tratos. Animais saem para o abate aos dois anos, pesando 500 kg.

A bezerrada chega na Caramuru 1 para recria e engorda. A fazenda tem 1.350 ha, com dois rotacionados de 14 piquetes cada, um de 274 ha e outro de 125 ha. Mais uma área de pastos de variados tamanhos que somam 486 ha,

**Programa é aposta de que no futuro a qualidade será remunerada**

denominada pulmão. O capim escolhido foi o mombaça, que tem muita massa verde, comportando lotação de 5 UA/ha mas não é resistente à seca, quando a lotação é reduzida a 0,5 UA/ha.

A bezerrada desmamada em julho vai entrando nas áreas-pulmão. Quando vêm as águas, em outubro-novem-

bro, os 399 ha de rotacionado são adubados com nitrogenado, corrigidos com fósforo, mais calcário, para começar a receber o gado de recria. A partir daí o pulmão fica em descanso, formando massa para o próximo inverno. A recria, que dura um ano, aponta ganho de peso diário de 500 gramas. “Nas águas vai a 850-900 g. Na seca, só mantêm ou ganham muito pouco”, diz Rother.

Os animais são deslocados para o confinamento no ritmo do aperto da falta de pastos. “Quanto mais pasto, melhor”, diz Rother. Os pastos começam a ser aliviados pelo confinamento, pelos lotes mais leves. Ficam 110 dias na engorda, para irem ao abate, regularmente, entre setembro e novembro. Confina 3.000 animais por ano. Cerca de 2.000 vêm da cria própria. Entre 900 e 1.000 machos são comprados

## No comando, ACNB não afrouxa as rédeas.

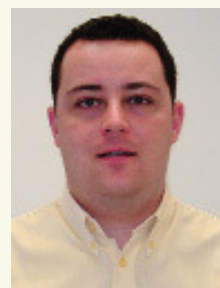
A história do Programa de Qualidade Nelore Natural (PQNN), pode ser dividida em quatro fases. A primeira, a embrionária, vai de 1999 a 2001. Nesse período, foi criado o conceito e o início dos abates técnicos. Foram oito etapas e 6.000 animais avaliados, em busca de parâmetros de padronização.

Entre 2001 e 2003 foi a fase de implantação. O desafio em fazer o projeto se tornar realidade veio sustentado por três pilares: os neloristas de toda Rondônia e o Frigovira, em Vilhena (que na época era de Roberto Caldas e que, ao ser comprado pelo Friboi, deu as costas

ao PQNN), e o Supermercado Andorinha, na capital paulista, do também nelorista Amauri Gouveia, que fez de sua empresa um centro de pesquisa para a marca.

A terceira fase começou em junho de 2003, com a adesão do Frigorífico Marfrig. Em setembro do mesmo ano, o Independência entrou na parada. Atualmente, o programa atende uma carteira de 1.500 estabelecimentos. Mas é um funil. Destes, 300 (dos quais 200 na grande São Paulo), compram carne continuamente, porém, apenas cerca de 20 tem a carne selada com a marca “Nelore Natural”.

A quarta fase, que está começando, diz André Locatelli, coordenador do PQNN, “é de consolidação e perenização da marca”. Duas consultorias contratadas



□ “Cinco anos é pouco tempo”, diz Locatelli.

pela ACNB apontaram os seguintes caminhos: marketing focado em público estratégico, formador de opinião, para aumentar o nível de percepção da marca, e retomada do trabalho junto à base de pecuaristas que sustentam o PQNN. “Sempre apostamos no programa como uma ferramenta de gestão. Vamos reforçar este trabalho. O lema é gerir para aumentar a rentabilidade. Nossa intenção é que o associado tenha relatórios que lhe permitam análises profundas do que ele está produzindo”, diz Locatelli. O planejamento para 2007 aponta a intensificação do corpo-a-corpo no campo, através da rede de técnicos do PQNN. “Cinco anos ainda é pouco tempo de estrada”, diz.

sistematicamente de três criatórios: Jacarezinho, Brascan e Branco Perez.

**RECEITA** - Tudo tem que ser abatido aos dois anos, com zero dente. Rother faz a seguinte conta: desmama aos sete meses, com 180 kg; mais 360 dias ganhando 500 g/dia para chegar aos 360 kg; e mais 110 dias de confinamento ganhando 1.250 gramas de peso por dia, resultarão em 500 kg na saída para o abate.

“Os acertos na alimentação vieram com a entrada da Caramuru no PQNN. Começamos a olhar mais para o acabamento. Com isso, nos organizamos mais. São os detalhes que levam aos lotes padronizados. Hoje, recebemos R\$ 1,00 a mais por arroba”, diz Rother.

No confinamento, a cana-de-açúcar é servida in natura, picada diariamente, e entra como volumoso. O concentrado é comprado de forma estratégica, tendo como formulador o programa de relação de lucro máximo (RLM), desenvolvido pela Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz, Esalq-USP, campus de Piracicaba, SP.

As pesagens acontecem na entrada do confinamento e aos 60 dias, para aferir a dieta, que é servida em sistema de ração total. Vai a 14% de proteína bruta de média e 71% de NDT (nutrientes digestíveis totais)

Uma grande modificação foi distribuir o trato mais picadinho, em porções menores, durante todo o dia. Há cinco anos, a Caramuru passou de três tratos diários para uma média de oito tratos por dia. Pode até ser mais. A tática acabou com a concorrência entre dominados e dominantes. Com poucos tratos, 100% dos animais iam para o cocho quando avistavam a carreta da



□ “Animais não podem sofrer qualquer agressão”, diz Rother.



□ No confinamento, comida à vontade e o dia todo.

ração. Com os oito tratos, a maior parte desdenha a chegada da comida por estarem de pança cheia. Não mais que 30% dos animais se deslocam para o cocho ao sentirem a chegada do trator. “Comida não pode faltar nunca. O cocho deve comportar até 15% de sua capacidade. No último trato, ele é totalmente preenchido. Assim, aumentamos a lotação do confinamento em 20%”, diz Rother.

A lei na Caramuru é poupar os animais de qualquer desconforto. A fazenda tem muitas áreas verdes, pequenos bosques, árvores na área de confinamento e, des-

de o ano passado, vem testando sombrite. “Manejo é muito fácil. Basta observar. Se o animal quer é porque ele gosta. E se ele gosta é porque está certo”, diz Rother.

Os animais saem inteiros. A Caramuru castra todos os anos apenas um lote de 50 animais como testemunhas. Os inteiros dão rendimento de carcaça de 55-56%. Os castrados dão rendimento de 53-54%. “A indústria tira a gordura e te paga pelo resto. Mas não se pode confundir um animal inteiro de dois anos com um de quatro anos. São totalmente diferentes. A castração é um baque”, diz Rother.

Outra lei na Caramuru é não castigar os animais com choque ou qualquer outro instrumento. O próximo passo, por exemplo, será eliminar a marca a fogo. “Hoje, com brinco e buttom, a possibilidade de perda de identidade é

muito pequena”, diz Rother, que recebe muitos grupos de estrangeiros das costumeiras visitas de missões internacionais ao País. A fazenda está pronta para receber, também, a certificação EurepGap. “Basta a indústria nos pagar por isso”, diz.

**FUTURO** - Apesar de cercada por um mar de cana-de-açúcar e usinas, a Caramuru não pensa em deixar a pecuária. A estratégia é se desfazer da área de Martinópolis e comprar uma fazenda de cria em lugar de terra barata. “Pensamos em algo para até 30.000 cabeças porque podemos aumentar nosso confinamento para, pelo menos, 10.000 animais por ano. A cana é tentadora. Coloca no bolso até R\$ 5.000 por alqueire-ano”.

Rother sabe o que diz. A Caramuru tem 240 ha de cana. Para o confinamento são destinadas 4.500 toneladas por ano. Depois que todos os animais saem para a indústria, se tudo correr bem, ainda sobram para vender às usinas vizinhas 15.500 toneladas de cana-de-açúcar. “Nós resistimos à cana porque acreditamos na recuperação do mercado do boi. Mas a pecuária tem de ser certinha e agregar valor. Aí está a chave em pertencer a um programa de carne de qualidade”, diz. ◀

**A** revista DBO acompanha o Programa de Qualidade Nelore Natural desde o início. Uma retrospectiva, com as principais reportagens está na internet, no endereço [www.portaldbo.com.br](http://www.portaldbo.com.br).