

A relação entre o preço pago pelo consumidor de carne bovina em Santa Maria e o recebido pelo produtor de gado de corte no Rio Grande do Sul.¹

João Garibaldi Almeida Viana²
Vicente Celestino Pires Silveira³

Resumo

Os produtores (as) de bovino de corte observaram nos últimos anos que o preço do quilograma do boi vivo se manteve relativamente constante, porém os preços dos insumos apresentaram elevação, esse cenário trouxe um panorama de queda na renda dos pecuaristas. O agronegócio é visto como a cadeia produtiva que envolve desde a fabricação de insumos, passando pela produção nos estabelecimentos agropecuários e pela sua transformação, até o seu consumo. Em dois pontos desta cadeia os preços do produto são públicos: o preço de venda dos animais pelo produtor e o de compra pelos consumidores. Para produzir o animal para abate, o produtor tem um custo de produção que no momento da venda é “repassado” para a indústria. Por sua vez, a indústria é responsável pela transformação em produto carne, que será distribuído ao estabelecimento varejista. Durante este processo há custos para que o produto vivo se transforme em alimento para o consumidor, carne bovina. A situação, portanto, está em verificar em que medida os preços praticados pelos varejistas são repassados ao produtor.

¹ Área temática: Estudos setoriais, cadeias produtivas, sistemas locais de produção.

² Zootecnista, Mestrando em Extensão Rural – Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais, Santa Maria, RS. Rua Pinheiro Machado, 2694/801 CEP 97050-600 E-mail: joagaribaldi@brturbo.com.br

³ Professor Adjunto, Departamento Educação Agrícola e Extensão Rural – Universidade Federal de Santa Maria, Centro de Ciências Rurais – CEP 97105-900. Santa Maria, RS. E-mail: vicentesilveira@smail.ufsm.br

Introdução

Os produtores(as) de bovino de corte observaram nos últimos anos que o preço do quilograma do boi vivo se mantiveram constante, porém os preços dos insumos apresentaram elevação, esse cenário trouxe um panorama de queda na renda dos pecuaristas, levando muitos produtores(as) a vender parte de suas terras ou deixar o ramo pecuário.

O agronegócio é visto como a cadeia produtiva que envolve desde a fabricação de insumos, passando pela produção nos estabelecimentos agropecuários e pela sua transformação, até o seu consumo (GASQUES et al, 2004). No caso da bovinocultura de corte, existem basicamente quatro pontos de processamento nesta cadeia: insumos, agropecuária (produtores), indústria (frigoríficos), distribuição/varejo. Portanto, a cadeia é formada pelo setor à montante da produção (indústrias produtoras de insumos tecnológicos e creditícios), o produtor rural e o setor à jusante da produção (indústrias frigoríficas, curtumes, atacadistas, varejistas e consumidores finais). Segundo MONTOYA E PARRÉ (2000), o produtor permanece entre setores de mercado altamente especializados e não possui capacidade de formular os preços finais de seu produto. O pecuarista é um tomador de preços, portanto, altamente dependente do poder aquisitivo do mercado consumidor para o qual sua produção se destina (ARBAGE, 2000).

Em dois pontos desta cadeia os preços do produto são públicos: o preço de venda dos animais pelo produtor e o de compra pelos consumidores. No primeiro ponto os preços podem ser obtidos diretamente junto aos frigoríficos, na internet ou através dos meios de comunicação. Quanto ao preço de compra pelos consumidores, conforme o código de defesa do consumidor, estes estão afixados em lugares de fácil visualização nos diferentes lugares de comercialização.

A estrutura de comercialização da carne é basicamente dividida em 3 tipos de estabelecimentos: supermercados/hipermercados, açougues e boutiques de carnes, onde conforme TELLECHEA (2001) os supermercados/hipermercados correspondem por aproximadamente 60% das vendas de carne. As exigências dos consumidores têm influenciado o desenvolvimento de alguns tipos de cortes de carne, causando revisões nos conceitos de carcaças, com o objetivo de fornecer uma extensa seleção de peças para açougue, variando em peso, preço e qualidade, para atender aos pontos de venda, às indústrias ou à exportação (LEDIC et al., 2000).

Como a cadeia é desarticulada e os supermercados são os responsáveis pela distribuição da grande maioria do produto ao consumidor (TELLECHEA, 2001), de uma forma geral, são

eles que estabelecem as regras na cadeia da carne bovina e tem um papel muito significativo na definição dos preços praticados em todos os segmentos dessa cadeia. Esta afirmativa está baseada no fato de que o consumidor é o regulador de preços. O aumento do preço do produto ao consumidor final imediatamente reflete na redução ou, até mesmo, na estagnação das vendas. O consumidor é sensível aos aumentos de preços, e como estes mantêm uma relação muito próxima dos supermercados, estes passam a repassar os efeitos da “ponta” para os demais elos da cadeia produtiva (RIO GRANDE DO SUL, 2003).

Quanto à venda dos animais pelos produtores ocorre também uma mudança no modo de comercialização. Anteriormente, a venda ocorria baseada no peso vivo do animal antes do embarque para o frigorífico. Entretanto, cada vez mais a compra dos animais esta condicionada ao rendimento e a qualidade de carcaça obtida no frigorífico, estima-se que este modo de comercialização responda por mais de 60% nas transações realizadas pelos frigoríficos no Rio Grande do Sul.

Para produzir o seu produto, ou seja, o animal para abate, o produtor tem um custo de produção que no momento da venda é “repassado” para a indústria. Por sua vez, a indústria é responsável pela transformação em produto carne, que será distribuído ao estabelecimento varejista. Durante este processo há custos para que o produto vivo (boi/vaca) se transforme em alimento para o consumidor (carne bovina), a situação, portanto está em verificar em que medida os preços praticados pelos varejistas são repassados ao produtor.

Metodologia

A pesquisa caracterizou-se por um levantamento mensal, durante o ano de 2005, do preço médio da carne bovina em dois pontos da cadeia produtiva: o produtor e o consumidor. Na obtenção do preço médio do kg do boi vivo recebido pelos produtores, considerou-se os preços coletados pela EMATER-RS, os quais foram disponibilizados através do Centro Integrado de Ensino Pesquisa e Extensão Rural – CIEPER, Convênio UFSM/EMATER. Para a transformação do valor recebido pelo peso vivo do animal em valor recebido por quilo de carcaça, considerou-se um rendimento de 52% no frigorífico, média de rendimento de bovinos abatidos no Rio Grande do Sul.

O preço dos diferentes cortes de carne, pagos pelo consumidor, foi coletado através de pesquisa mensal de preços, em quatro supermercados de Santa Maria. Inicialmente, o recolhimento de dados nos estabelecimentos comerciais consistiu em um levantamento dos preços dos cortes da carcaça de um bovino, utilizando os mesmos cortes considerados na CPI

das Carnes (RIO GRANDE DO SUL, 2003). Entretanto, foi necessária a adaptação dos cortes devido às características do mercado local e também da obtenção da participação proporcional dos diferentes cortes na composição final da carcaça, visto que, os dados de pesquisa referentes a estas proporções não correspondem aos cortes efetivamente comercializados nos supermercados.

A margem de comercialização total relativa (MT') foi calculada conforme Marques (1993).

$$MT' = \frac{(P_v - P_p)}{P_v} \times 100$$

Onde:

P_v = Preço no varejo

P_p = Preço ao produtor

Os dados coletados foram armazenados numa planilha em Microsoft Excel e após a geração das variáveis foram montados os gráficos e tabelas de interesse para este trabalho.

Resultados

Um dos principais objetivos do trabalho era obter o preço da carcaça paga pelo consumidor, portanto tornava-se necessário o conhecimento do percentual dos diferentes cortes na composição final da carcaça. Entretanto, o primeiro resultado da pesquisa foi à constatação da diferença entre os cortes comercializados e aqueles disponíveis na literatura. Assim, tornou-se necessário verificar a contribuição percentual na carcaça de cada corte comercializado nos Supermercados de Santa Maria. Com a contribuição de dois supermercados, acompanhou-se a decomposição da carcaça nos diferentes cortes, conforme pode ser observado na tabela 1.

Os percentuais obtidos para o dianteiro, costilhar e trazeiro são semelhantes ao descritos pela CPI das carnes (RIO GRANDE DO SUL, 2003), respectivamente, 38%, 15% e 47%. As diferenças verificadas ocorrem nos cortes de cada componente da carcaça, ou seja, como os supermercados fracionam a mesma.

Tabela 1 – Participação percentual dos diferentes cortes na carcaça bovina comercializados nos supermercados de Santa Maria.

Dianteiro		Costilhar		Traseiro	
Corte	Percentual	Corte	Percentual	Corte	Percentual
Agulha	11,19	Costela	5,99	Alcatre	2,48
Peito	7,34	Costela desossada	3,16	Coxão de Dentro	6,29
Paleta	10,79	Vazio	1,83	Coxão de Fora	2,94
Músculo	4,16	Recorte	0,40	Contra filé	4,62
Osso	3,63	Osso	0,60	Filé mignon	2,18
Sebo	1,29	Sebo	1,92	Patinho	3,65
				Tatu	1,64
				Maminha	1,10
				Picanha	1,39
				Chuleta	6,01
				Músculo	2,86
				Recorte	2,03
				Osso	7,67
				Sebo	2,83
Total	38,40	Total	13,90	Total	47,70

Depois de obtido os valores percentuais dos cortes e os preços pagos pelo consumidor, tornou-se possível verificar a contribuição sobre o valor total de cada parte da carcaça, ao longo do ano de 2005 (Figura 1). Verifica-se uma baixa variação na contribuição do preço total das partes ao longo do ano. Na média o dianteiro contribui com 26,10% o costilhar com 13,40% e o traseiro com 60,40% do preço total da carcaça. Quando comparado ao levantamento relatado pela CPI das carnes (RIO GRANDE DO SUL, 2003), a contribuição do traseiro foi superior e a do dianteiro inferior, porém a contribuição de 13,40% do costilhar foi semelhante a da CPI de 13,34%. Este fato provavelmente esteja ligado à cidade de coleta dos dados, visto que VIANA et. al. (2005) demonstram em trabalho de coleta de dados realizados em Porto Alegre, Santa Cruz do Sul, Dom Pedrito e Santa Maria, que as cidades de Porto Alegre e Santa Cruz do Sul obtiveram os preços mais elevados por quilograma de carne e a cidade de Santa Maria obteve o menor preço entre os municípios pesquisados, permitindo assim inferir que o poder aquisitivo da população interfere nos preços dos diferentes cortes.

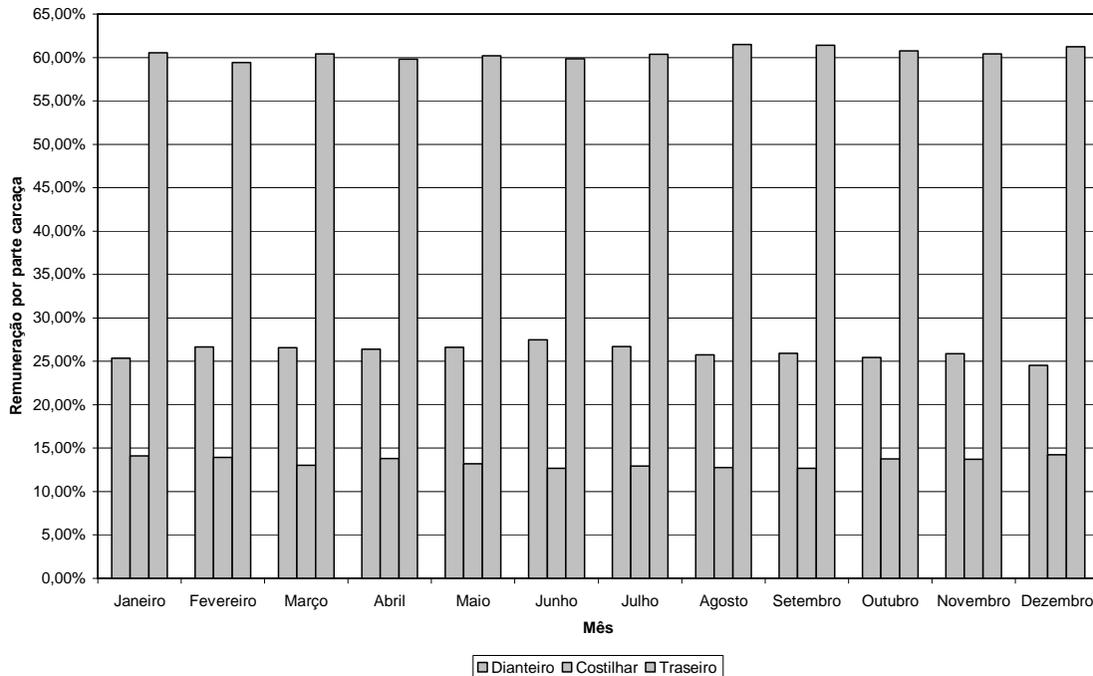


Figura 1. Contribuição de cada parte da carcaça no preço final pago pelo consumidor em Santa Maria.

O preço recebido pelo produtor e o pago pelo consumidor são apresentados na figura 2. Nota-se claramente o efeito do poder aquisitivo da população, como importante fator a influenciar o preço do produto. O preço começa a aumentar em novembro alcança o seu pico no mês de dezembro, R\$ 5,56, e começa a diminuir em janeiro, coincidindo assim, com a época em que o consumidor aumenta o seu poder aquisitivo em função do décimo terceiro e abono de férias.

Por outro lado, o preço recebido pelo produtor esta diretamente ligado ao sistema de produção. Assim, verifica-se a menor cotação nos meses de abril, setembro e outubro. Enquanto que no mês de abril o aumento da oferta ocorre pela necessidade de ajuste de carga nos campos nativos, devido à redução do crescimento e baixa oferta de pasto, nos meses de setembro/outubro é necessário à retirada dos animais para a implantação de lavouras, no caso dos sistemas de produção integrados lavoura - pecuária.

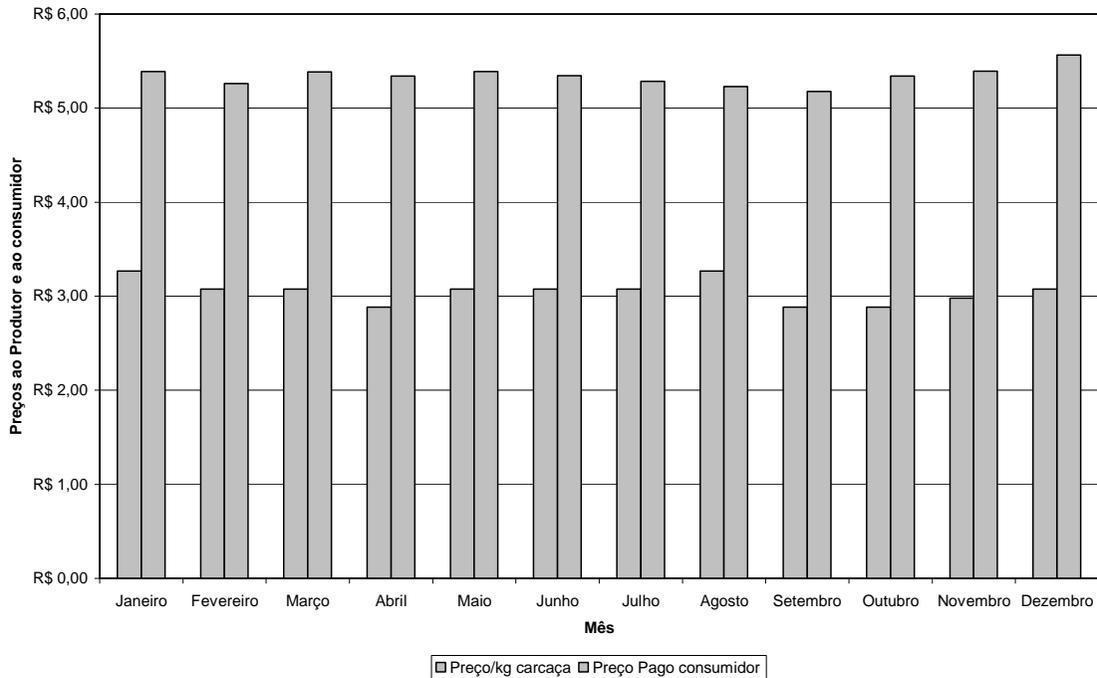


Figura 2. Preço médio pago por quilo de carcaça ao produtor no Estado e do preço do quilo pago pelo consumidor em Santa Maria.

O maior preço recebido pelo produtor ocorreu em agosto e janeiro, R\$ 1,70 por quilo vivo. O mês de agosto é marcado pela escassez de oferta de animais pronto para o abate, decorrente das condições climáticas. Entretanto, no mês de janeiro além dos fatores produtivos, pode-se inferir que a demanda dos consumidores a partir do maior consumo de carne influenciam a elevação do preço.

Na figura 3 se estabelece a MT' considerando a compra por peso de carcaça. Deve se deixar claro que o preço coletado no varejo foi somente o da carne como produto final da cadeia. Os subprodutos comestíveis e não comestíveis que correspondem a um acréscimo de 12% são considerados no cálculo conforme os dados da CPI da Carne (RIO GRANDE DO SUL, 2003). O valor médio calculado da MT' foi de 48,96%, com um máximo de 51,79% em abril e um mínimo de 44,18% em agosto. O valor médio está bem próximo daquele citado por GASQUES et al (2004) para o setor a jusante da pecuária de 50,14%.

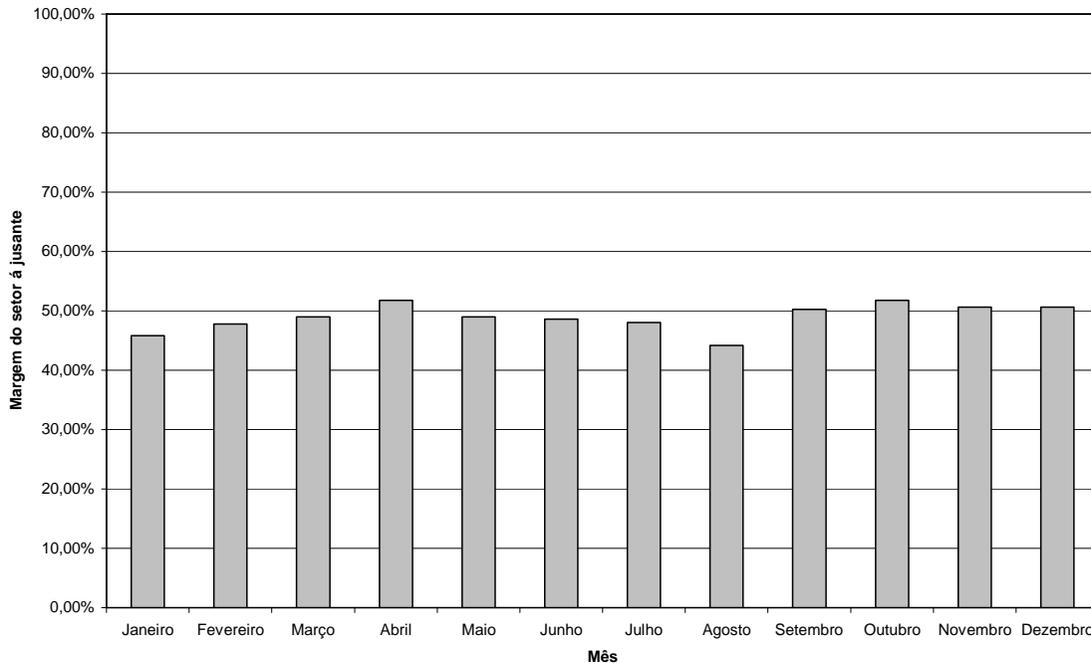


Figura 3. Margem de comercialização total relativa (MT'), considerando o preço médio pago por quilo de carcaça ao produtor.

A amplitude de 7,61 pontos percentuais significa a margem que o setor a jusante trabalha para ajustar a oferta por parte dos produtores e a demanda dos consumidores, ficando claro que o mês de abril e de agosto são respectivamente o melhor e o pior mês para o setor na cadeia da carne bovina. Quanto à rentabilidade dos frigoríficos, conforme RIO GRANDE DO SUL (2003) a baixa rentabilidade do setor industrial pode também ser atribuída à pequena margem de valor agregado da carne bovina, porque, tradicionalmente, essa ainda é comercializada em forma de carcaça, dividida em traseiro, dianteiro e costela, e, apenas poucos frigoríficos comercializam carne em cortes e/ou produtos de maior valor agregado, ao contrario do que ocorre, por exemplo, na cadeia de carne de aves (FLORES et al. 2006).

Considerações Finais

Os resultados evidenciam a redução da sazonalidade dos preços na cadeia de produção da carne bovina. Pequenas diferenças de preços ao nível de consumidor, entre os diferentes meses do ano, ainda são observadas, porém decorrentes mais do aumento da demanda, pelo aumento do poder aquisitivo, do que da restrição de oferta.

Também fica evidenciado a função do setor a jusante na cadeia como o regulador da manutenção do preço final ao consumidor, porém com reduzida margem de operação, pois uma diferença de apenas 7,61 pontos percentuais na margem de comercialização total relativa foi observada.

Bibliografia

ARBAGE, A.P. **Economia rural: conceitos básicos e aplicações**. Chapecó: Universitária Grifos, 2000. 305p.

FLORES, F., VIANA, J. G. A., SILVEIRA, V. C. P. Opções de produtos e variações de preços da carne de frango no mercado de Santa Maria-RS. In: XX JORNADA ACADÊMICA INTEGRADA - JAI UFSM, 2006, Santa Maria.

GASQUES, J.G., et al. **Desempenho e Crescimento do Agronegócio no Brasil**. Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada (IPEA). Brasília, 2004. Texto para Discussão, 1009. 43p.

LEDIC, I.L., TONHATI, H., FERNANDES, L. de O. Rendimento integral de bovinos após abate. **Ciência agrotécnica**, Lavras, v.24, n.1, p.272-277, 2000.

MONTOYA, M.A.; PARRÉ, J.L. **O agronegócio brasileiro no final do século XX: Estrutura produtiva, arquitetura organizacional e tendências**. 2v. Passo Fundo: UPF, 2000. 337p.

RIO GRANDE DO SUL. Assembléia Legislativa. **CPI DAS CARNES Relatório Final**. Porto Alegre, 2003. 764 p.

TELLECHEA, F. **Análise dos custos de transação no setor industrial da cadeia produtiva de carne bovina no Rio Grande do Sul**. Porto Alegre – RS. 2001. Tese (Mestrado em Economia Rural) – Curso de Pós-graduação em Economia Rural da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2001.

VIANA, J. G.A., SILVEIRA, V. C. P., BATISTA, I. M. A influência das diferentes regiões econômicas do rio grande do sul no preço pago pela carne bovina em Nível de varejo. In: XI SEMINÁRIO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E X JORNADA DE ENSINO PESQUISA E EXTENSÃO - UNISC, 2005, Santa Cruz do Sul.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.